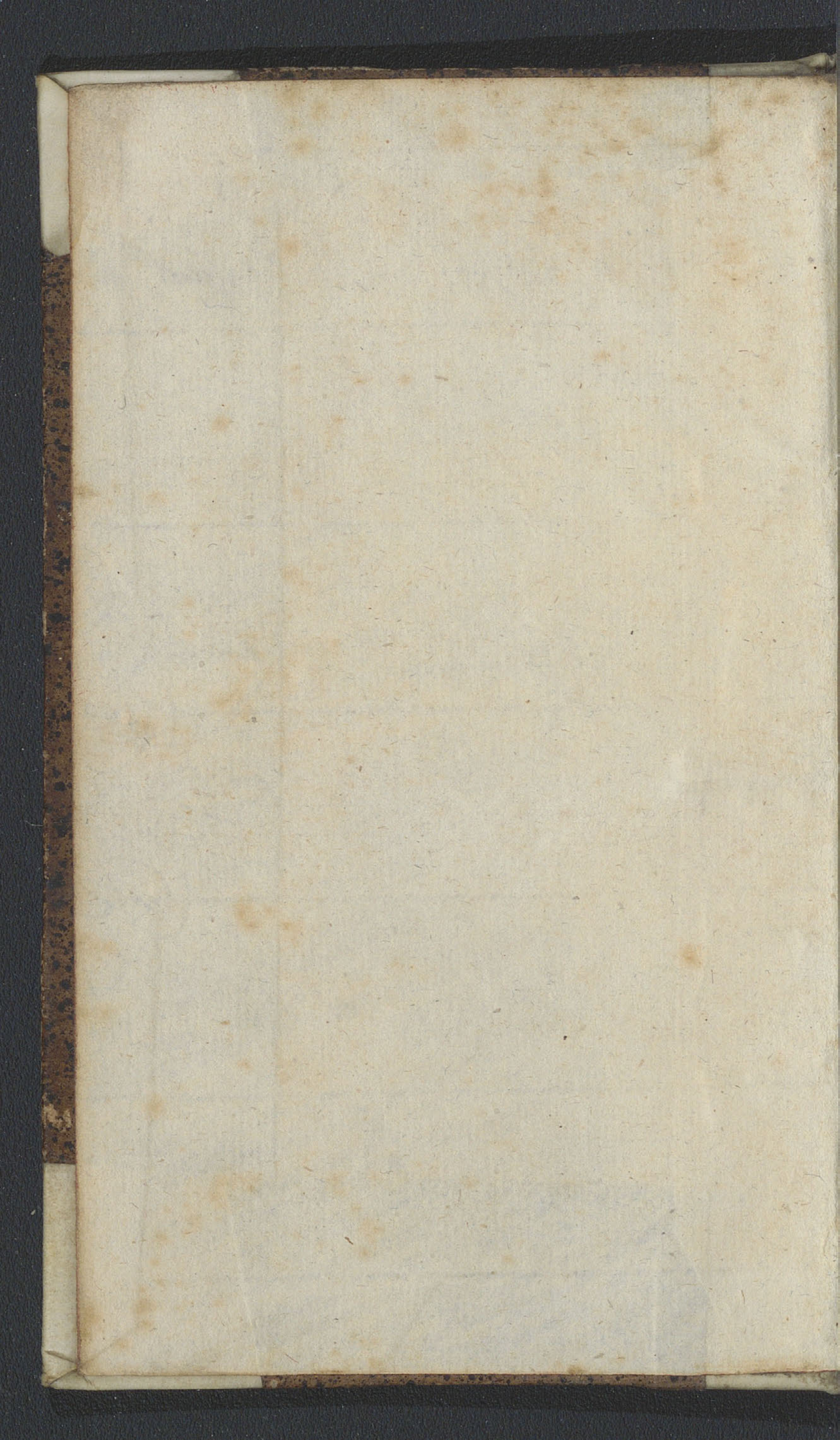
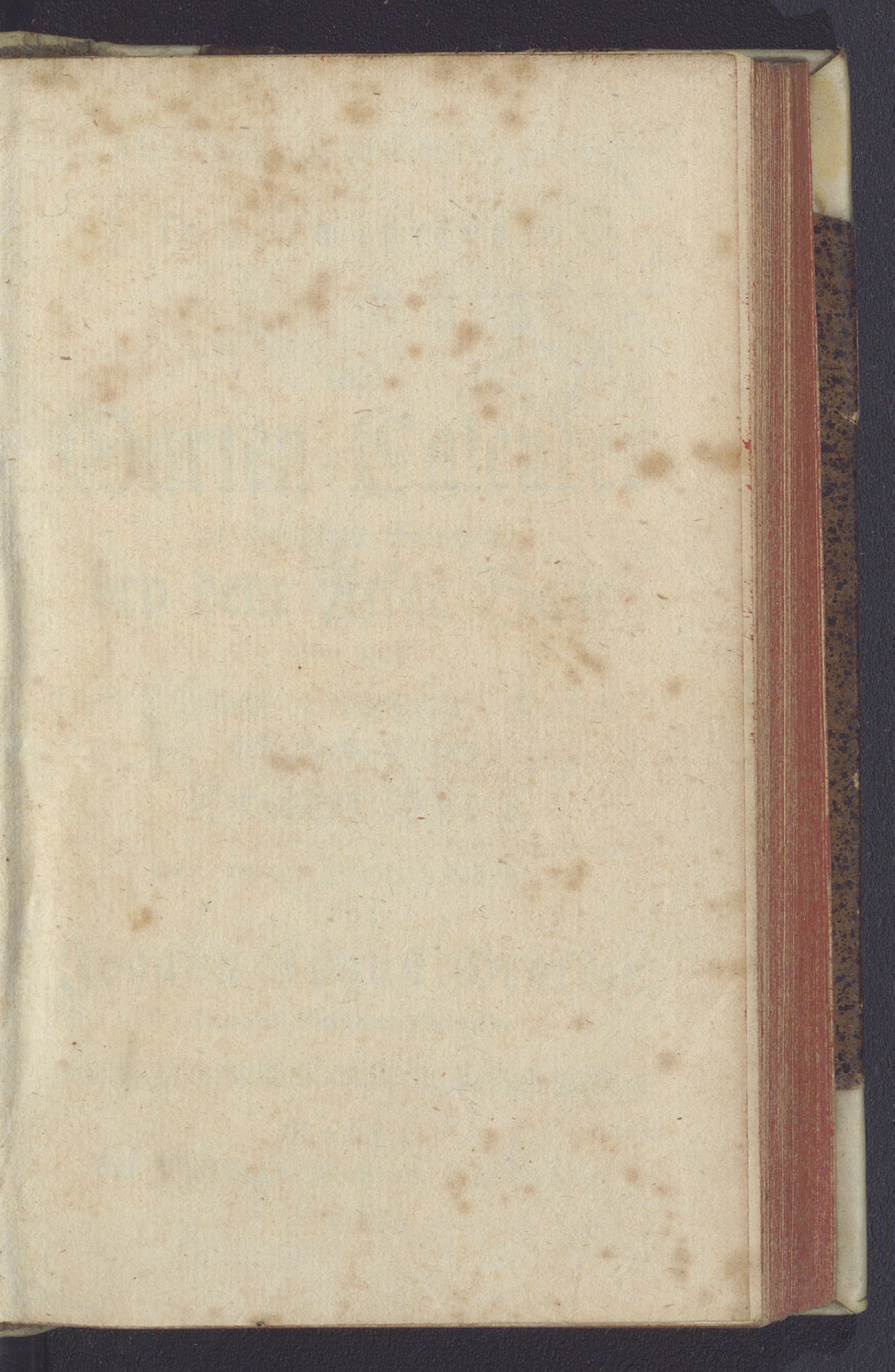
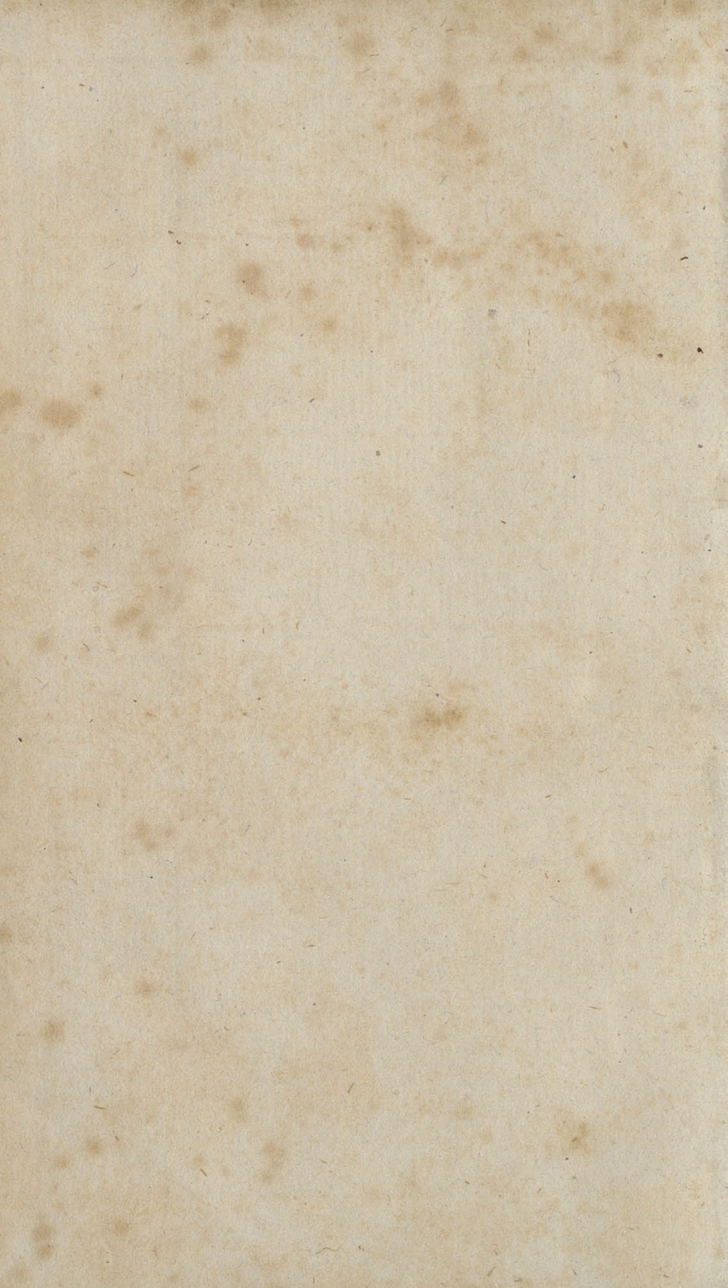








CALENDARIVM PERPETVVM
oder
immerwährender
Land-
und
Garten-Calender
zu nützlichem Gebrauche
bey dem Acker-Baue
wie auch
bey Blumen- Orangerie- Küchen-
und Baum-Gärten
Dritter Theil.

---

aus eigener Erfahrung aufgesetzt
von

Johann August Grotjan
Herzoglich Sächsischen Secretario.

Gotha,
bey Christian Mevius sel. Erben,
1766.


BIBLIOTEKA UNIWERSYTECKA W TORUNIU

Dem

Hochedelgebohrnen Vest- und Rechts-
hochgelahrten Herren

Herren

Johann Christian Rennecke

vornehmen IURECONSULTO

wie auch

würdigen und hochansehnlichen

SENATORI

der

Reichs - Stadt Nordhausen

Seinem Hochzuehrenden Herrn

und

vornehmen PATRONO.

Uebergiebt dieses geringe Tractätlein zu Bezeugung der vollkommensten Hochachtung und Ergebenheit, wie auch mit dem aufrichtigsten Wunsche, daß der grosse Regierer derer Tage und Zeiten, Dieselben mit allem erwünschten Glücke bekrönen wolle.

der Verfasser.



Summarisches

Register

über die im dritten Theile vorkommenden Abhandlungen.

Von



§. 676.



§. 676.

Von dem nützlichen Anbau der Färber-Röthe.

Dieser Monat ist der gewöhnlichste die Aecker, worauf die Pflanzen oder sogenannten Keymen, der Färber-Röthe angebauet werden sollen, durch Umpflügen oder Umgraben zuzubereiten, säumet demnach nicht solches zu bewürken, seyd aber versichert, daß ein durch Umgraben wohl zubereiteter Acker, euch allezeit mehrern Nutzen und schönere Röthe-Wurzeln liefern werde, als ein gepflügter, denn gleichwie alles Gewächs welches um seiner Wurzeln willen hauptsächlich gebauet wird, im umgegrabenen Lande besser gedeyet als im gepflügten, als ist solches von der Färber-Röthe die man um ihrer Wurzeln willen hauptsächlich bauet ebenfals richtig, denn im gegrabenen Lande wenn es tief

und zart zubereitet worden, kan deren Wurzel nicht nur tieffer und besser um sich greiffen, sondern es kan und wird auch das Land bey dem Umgraben von Quecken und andern Unkraute besser gereiniget, welches zu dem Wohlgedeyen der Färber-Röthe-Pflanzen ebenfals vieles beyträget.

Aecker können würklich nicht höher genutzet werden, als wenn dieses Gewächs auf ihnen erbauet wird, denn weder Weitzen noch andere derer besten Feld-Früchte werden so vielen Profit darreichen, als unsere Färber-Röthe giebt, als deren Wurzeln nicht alleine nutzbar sind, sondern auch die Kraut-Blätter ein nützbares Futter für das Rind- und anderes Viehe abgeben. Welchen starken Handel Schlesien, Holland, Seeland, Flandern mit der aus denen Wurzeln bereiteten Färber-Waare treiben, solches ist bekennt, denn man vertreibt von dar nicht nur die rohen und bloß trucken gemachten Wurzeln, nach Engelland und anderwärts hin, sondern man reiniget auch wohl die ausgegrabenen Wurzeln von ihrer Rinde und dem Mark, machet sie hernach in Mühlen zu Pulver, bringet dieses in Ballen und verkauffet sie in der Gestalt, ja man zerstösset auch wohl nur die trucken gemachten Wurzeln in Mühlen zu Pulver, packet dieses in Fässer und verkauffet die Röthe in solcher Gestalt, sie wird demnach auf dreyfache Art zum Verkauffe zurecht gemacht, wiewohl die gereinigte und in Ballen wie gemeldet gebrachte Färber-Röthe, für vorzüglicher im Gebrauche gehalten werden will. Zu wünschen wäre demnach daß der nützliche Bau der Färber-Röthe in mehrern Provinzen Teutschlands, getrieben werden möchte.

§. 677.

§. 677.
Von der verschiedenen Benahmung dieses Gewächses auch Etymologia des lateinischen Nahmens.

Unser Gewächs hat im Lateinischen die Nahmen Rubia; Rubia tinctorum; und solches vermuthlich wegen des Gebrauches der Wurzel, als welche zum Rothfärben sehr stark gebraucht wird. Der Teutsche brauchet bey Benahmung der Pflanze, die Worte Färber-Röthe und der Engelländer Madder.

§. 678.
Von denen verschiedenen Arten.

Von der Färber-Röthe finden sich verschiedene Arten, Caspar Bauhin meldet in seinem Pinace uns deren zwey als

1) Rubiam tinctorum sativam die zahme Färber-Röthe.
2) Rubiam sylvestrem asperam, quæ sylvestris Dioscoridis die wilde Färber-Röthe.

Welchen beyden Sorten Johann Bauhin noch beyfüget

3) Rubiam sylvestrem, monspesulanam maiorem, eine wilde Art der Färber-Röthe so um Montpellier wächset.

Carolus Clusius will ferner in Spanien und Frankreich noch eine Art dieses Gewächses entdecket haben, welches er

4) Rubiam marinam, die See-Färber-Röthe nennet, von welcher seine observationes nachgesehen werden können.

§. 679.

Beschreibung derjenigen Art von welcher hier die Rede ist.

Da die wilden Sorten, keinen guten Gebrauch in denen Färbereyen haben indem ihre Wurzeln, nur gelblich roth sind, als ist von selbigen hier gar nicht, vielmehr nur von der sub Num. 1. vorerwehnten Rubia tinctorum sativa oder zahmen Färber-Röthe, die Rede.

Die Wurzel derselben ist in- so wohl als auswendig schön roth, die Kraut-Blätter sind etwas rauh anzufühlen, und sitzen an denen Stengeln wirtelweise, die Blume bestehet nur aus einem Blatte, an welchem man vier bis fünf Einschnittgen siehet, nach deren Verblühen erwächset aus dem Blumen-Kelche die Frucht, so aus zwey safftigen dicht an einander wachsenden Beeren bestehet, welche den Saamen enthalten. Der Saame siehet etwas ausgehohlet aus, und wenn man der Einbildungs-Kraft etwas zueignen will, fast einem Nabel ähnlich. Die Wurzel ist lang, dünne und ziemlich safftig, mit einigen Knoten hin und wieder versehen, von Farbe in- und auswendig roth, Geruch spüret man nicht an selbiger, kostet man sie aber, so findet sich anfänglich ein süßlicher hinteran aber ein etwas herber Geschmack.

§. 680.
Aehnlichkeit, so die Färber-Röthe mit einigen andern Gewächsen hat.

Betrachtet man das ganze Gewächs unserer zahmen Färber-Röthe, so findet sich einige Aehnlichkeit, mit der Aparine, dem Gallio und der Cruciata, denn bey diesen drey Kräutern sind die Blätter ebenfals wirtelweise oder rund um die Knoten derer Stengel durch die Natur geordnet, dieses aber machet keinesweges, daß man sie dem Geschlechte der Färber-Röthe beyzählen könnte, da andere Theile solcher Pflanzen und sonderlich der Saame, Frucht und Wurzeln, gar nicht, mit denen von unserer Färber-Röthe, übereinkommen.

§. 681.
Was für Aecker zum Röthe-Bau zu erwählen.

Es wächset zwar bekanntermaßen die Röthe fast in jedem Acker, jedoch ist auch nicht zu läugnen, daß der Röthe-Bau auf guten sich darzu schickenden Aeckern mit mehrerm Vortheile betrieben werde als auf andern. Zuförderst widerrathe ich den Röthe-Bau auf solchem Lande fürzunehmen, welches für wenig Jahren erst dergleichen getragen hat, denn hier wird aller guten Zubereitung des Ackers ohngeachtet nicht viel tüchtiges daraus werden, besser wird die Röthe allezeit gerathen, wenn ihr deren Pflanzen auf solchem Lande anbauet wel-

ches noch gar nie dergleichen getragen hat, demnach für dieses Gewächs ein ganz frisches Erdreich zu nehmen ist oder doch auf solchem Lande, welches wenigstens in vier Jahren keine Röthe-Pflanzen gehabt hat, demnächst sind diejenigen Aecker auf welchen allerley Wurzelwerk als Möhren, Rüben, Pastinacken, Meerrettig, Petersilienwurzeln u. d. gl. wohl zu gedeyen pflegt, zum Röthe-Bau, ebenfals sehr gut. Auf sogenannten Mohr-Lande, wenn es nicht eine allzufeuchte und kalte Lage gehabt, habe ich den Röthe-Bau mit schönstem Vortheile treiben sehen, hingegen auf solchen Aeckern die allzuhart und leimicht gewesen, ingleichen auf denen allzuhoch gelegenen wenn sie zumahlen leicht und grandsandig gewesen, ist so vieler Vortheil bey dem Röthe-Bau nicht herausgekommen, als auf guten andern Aeckern.

§. 682.

Von Zubereitung des Ackers.

Da dieses Gewächs einen frechen Wachsthum zeiget, so erfodert es auch ein wohlgedüngtes Land, die Düngung nun kan dem Acker gegeben werden sowohl zur Herbst-, als Frühlings-Zeit da denn der aufgeführte Mist, so gleich entweder unterzupflügen oder wie ich oben §. 676. bereits gemeldet, besser unterzugraben ist, bey dem Graben wird der Acker sowohl fein zart geharket, als auch alle Erdenklösse zerschlagen und kleine gemacht wie ingleichen von allen Disteln, Quecken und andern schädlichen Unkraut-Wurzeln aufs beste gereinigt und bleibt darauf bis das Setzen der jungen Röthe-

Pflänz-

Pflänzgen im May herbey kömmt ruhig liegen, diese Zubereitung des Ackers pflegen die mehresten im April fürzunehmen.

§. 683.

Von der Zeit und Art die Röthe-Pflanzen zu stecken.

Röthe-Pflänzgen welche einige auch die Keymen der Röthe nennen, sind insgemein nicht eher zu haben als im May um Pfingsten, man gehet demnach zu denen Beethen wo die alten ausgewinterten Röthe-Stöcke stehen und hebet die Wurzel-Ausschläge behutsam und dergestalt aus, daß auch Würzelchen an jedem bleiben und bedienet sich derselbigen sonder Anstand, zu Bepflanzung derer Aecker. Es werden demnach solche Röthe-Pflänzgen kurz für oder nach Pfingsten zu eben der Zeit gesetzet, da man Weiß-Kraut oder Kohl-Pflänzgen zu stecken pfleget. Die Art und Weiße sie zu setzen ist bey den mehresten, folgende: Der im April hierzu gedüngte und gegrabene Acker, wird zuförderst wenn er etwan vom Unkraute wieder etwas grün geworden seyn sollte, mittelst der Jäte-Hacke gereinigt, alsdenn werden mit der Hacke, über den Acker in die Quere, Furchen einer Spannen tief, eine an die andere doch so gemacht, daß darzwischen allezeit ein Raum von einer Viertel Ellen bleibe. In solche Furchen, werden die Pflanzen fein tief eingelegt und zwar jede etwan drey quer Finger weit von der andern. Ist eine Furche mit denen Keymen solchergestalt belegt, so nimmt man die Erde

von der andern darneben gemachten Furche und füllet die erstere Bepflanzte damit zu und auf solche Weise, wird fortgefahren, bis der ganze Acker besetzt ist. Nützlich ist es, solche Pflanz-Arbeit durch zwey Personen verrichten zu lassen, deren eine Furchen machet und die eingelegten Pflänzgen mit Erde verdecket, die andere aber die Pflänzgen in die Furchen gehörig einleget. Eine sehr nöthige Sache, bey dieser Pflanz-Arbeit ist es die gelegten und mit Erde verdeckten Röthe-Pflänzgen mit dem Fuße etwas anzutreten, damit sie fein feste und nicht lucker und hohl im Erdboden liegen mögen, denn welches Pflänzen mit dem Fuße nicht gefasset wird also lucker und hohl in der Erde liegen bleibt, das wird leichtlich welk und verdorret. Nach aller Möglichkeit ist zu verhüthen, daß die zu pflanzenden Setzlinge oder sogenannte Keymichen der Röthe, für ihrer Pflanzung nicht welk werden, vielmehr fein frisch in den Erdboden kommen mögen, in dieser Absicht halten die mehresten ihre jungen Röthe-Pflänzgen oder sogenannten Keymichen, sowohl für als auch bey dem Setzen im Wasser. Nicht schöner pflegen gesetzte Röthe-Keymichen zu gerathen, als wenn es sowohl für als auch nach ihrer Anpflanzung Regen giebt, denn im Anfange verlangen die sogenannten jungen Tolken, wenn sie im Anwurzeln sind, genugsame Feuchtigkeit.

§. 684.

Von dem sogenannten Strecken der Röthe.

Ohngefehr in der fünften Woche von dem Pflanzen

zen der Röthe-Keymichen angerechnet, zeigen die Röthe-Pflanzen insgemein den schönsten Wachsthum, wobey das Kraut insgemein auch allzugroß wird, weilen nun ein solcher allzustarker Trieb des Krautes leichtlich verursachen kan, daß die Wurzeln im Wachsthume zurücke bleiben und geringe werden, als ist es nützlich den alzustarken Trieb des Krautes nach Möglichkeit zu hemmen, dieses geschiehet wenn zwischen denen Reihen derer Pflanzen mittelst der Hacke, eben so wie bey ihrem Setzen geschahe, Furchen gezogen werden, in selbige das frech wachsende Röthe-Gekräutig hinein gestrecket, tief niedergedrucket, mit Erde bedecket, und diese etwas zusammen getreten wird, und solche Bearbeitung wird das Strecken der Röthe genennet. Diejenigen welche dem Einflusse des Mondes etwas einräumen, nehmen solches Röthe-Strecken, nicht eher als gegen den neuen Mond für, auch reinigen sie den Acker zuförderst von allem Unkraute und schaffen selbiges bey Seite. Es wird demnach solche Arbeit welche leichte von statten gehet in keiner andern Absicht fürgenommen, als daß der allzufreche Wachsthum des Krautes welcher die Wurzeln schwächen könnte, gehemmet werden möge.

§. 685.

Das nöthige Jäten auch Nutzung des Röthe-Krautes.

Nach vollbrachter Strecke, hat die Röthe keine weitere Abwartung nöthig, als daß nur der Acker vom Unkraute von Zeit zu Zeit gereinigt werde,

je fleißiger jemand hierinnen ist je größern Nutzen hat er sich aus seinem Röthe-Baue zu versprechen. Die gestreckten Röthe-Pflanzen geben darauf noch eine besondere Nutzung, da ihr nachtreibendes Kraut alle drey bis vier Wochen abgeschnitten und dem Viehe als ein gesundes und gedeyliches Futter, gegeben werden kan, die Röthe-Aecker sind demnach zugleich, als gute Futter-Aecker zu betrachten.

§. 686.

Von Einerndtung der Röthe.

Im Herbste gegen Ausgang Novembris fängt das Gekräutig der Röthe an gelb zu werden und alsdenn ist es Zeit sie einzuerndten. Die Röthe-Wurzeln werden demnach ausgegraben, von aller Erde und Gekräutig gesäubert und zum abtrucknen an einen luftigen Ort, unter Obdach gebracht, Bödens oder Schoppen wo die Luft fein durchziehen kan, sind recht gute Orte sie hinzuschaffen, das Einführen der Röthe-Wurzeln, ist wo möglich bey trucknen und nicht bey Regenwetter zu verrichten. Zu dem Ausgraben solcher Wurzeln brauchet man mit Nutzen zwey Personen, eine welche das Ausgraben verrichtet und die andere welche die ausgegrabenen von Erde und Blättern säubert und auf gewisse Hauffen zusammen träget. Einige so da glauben daß der Mond Einfluß bey denen Erdgewächsen habe, sind der Meynung man müsse daß Ausgraben solcher Wurzeln, im abnehmenden Monde fürnehmen.

§. 687.

Von Appretur der Röthe-Wurzeln im Abtrucknen.

Es ist nicht genug die Röthe-Wurzeln wie fürhin gemeldet vom Felde nach Hause unter Obdach geschaffet zu haben, sie haben vielmehr, wenn sie zum Verkauf geschickt seyn sollen, noch eine fernere Appreture oder Zubereitung nöthig, und solche bestehet in einer gelinden Abtrucknung auf einer Darre oder auch in einem nicht zu heissen Back-Ofen fast auf gleiche Weise, als der Flachs getrucknet wird, werden auch diese Wurzeln zum Abtrucknen gebracht, einzig und alleine, ist bey dieser Arbeit dahin zu sehen, daß das Abtrucknen nur gelinde geschehe, denn empfinden diese Wurzeln eine allzujählinge und große Hitze, so wird offenbarer Schade angerichtet, denn die Wurzeln verbrennen dadurch und statt daß sie solten ihre gelbliche Farbe, durch das Dörren erlangen, werden sie schwarz, unscheinbar, taugen nicht sonderlich mehr zu färben, werden auch von keinem Kenner dieser Farbe-Waare, leichtlich gekauft werden.

§. 688.

Von fernerer Appretur der Röthe in der Mühle.

Gedörrete Röthe-Wurzeln werden wie ich oben bereits gemeldet auf verschiedene Art, theils ganz und so wie sie aus der Erde gegraben worden, theils

theils zerstossen verkauft, die gemeineste Weise ist, sie in Stampfen zu bringen und daselbst so kleine machen zu lassen, als sie in denen Färbereyen gewöhnlichermaßen gebrauchet wird. Leichter und geschwinder aber gehet das Zermalmen der Röthe-Wurzeln von statten, wenn man solches auf einer ordentlichen Mahl-Mühle fürnehmen will, nur muß hier anstatt des Mehl-Beutels eine Machine von dünnem Drath gebrauchet werden, so fast wie die Korn-Fegen seyn soll, an beyden Enden ist von Leder ein kurzer Beutel anzubringen, damit diese Machine in der Mühle statt des Mehl-Beutels, kan angehänget werden und mittelst solcher kleinen Machine welche gleichsam einen drähternen Mehl-Beutel fürstellet, wird die Mühle angestellet. Ich weiß wohl was ein Herr von Mildenberg zu Breslau ehedessen für eine Art einer besondern Röthe-Mühle hat bauen und anlegen lassen, finde aber deren Beschreibung allhier unnöthig, weil wie gesagt eine jede ordentliche Mahl-Mühle zu Appretur und Zermalmung gedörreter Röthe-Wurzeln sich gebrauchen lässet. Ein jeder Müller wird schon so viel Geschicke haben eine Drath-Machine bey seiner Mühle anzubringen welche statt eines sonstigen Mehl-Beutels dienet und die zermalmete Röthe, in verlangeter und gehöriger Gestalt durchlässet. Röthe-Wurzeln so gemahlen werden sollen, wollen zuförderst von allen anklebenden Sande und Erde wohl gereinigt seyn, denn wo dieses nicht geschiehet und solcher Dreck mit darunter kommt so hat die gemahlene Röthe hernach kein gutes Ansehen, welches bey nachherigem Verkauf Anstoß machet, ihre Güte mithin verringert. Die

gemah-

gemahlene Röthe, wird in schmale Säcke eingepacket und in selbige so viel als möglich derb und fest eingestampft, bey dem Einpacken, halten die mehresten die Weise, daß sie die schlechteste so nemlich zuletzt von der Mühle gegangen ganz unten legen, mit der bessern Art aber die Säcke vollends voll machen und also die feinere Art oben aufbringen. Röthe, so man in Säcke solchergestalt eingepackt hat, wird bis zum Verkauf an truckenen Orten verwahret.

§. 689.

Von der Natur des Gewächses der Färber-Röthe.

Die Rubia tinctorum oder Färber-Röthe, ist ein dauerhaftes Gewächs welches die Winter-Kälte unserer Lande, im freyen Felde, sonder Schaden erträgt, diesem ohngeachtet brauchen einige die Vorsicht, daß sie die Röthe-Beethe, in welchen Pflanzen den Winter über ruhig stehen bleiben sollen, um im künftigen Frühlinge junge Pflanzen oder Wurzel-Ausschläge zu Besetzung derer Aecker von ihnen haben und ausheben zu können, etwan eines Fingers dicke mit Erde bewerffen und solche aufgeworfene Erde mit einem Harken gleich ziehen, damit die darinnen steckenden Pflanzen doch einige Erden-Decke daher haben und gegen alles Ungemach des Winters dadurch gesicherter seyn mögen, welche Vorsicht eben nicht zu misbilligen ist. Nach vergangenem Winter-Froste siehet man sodenn solche den Winter über im Lande gelassenen Röthe-Pflan-

Pflanzen häufige Wurzel-Ausschläge um sich herum austreiben, welche im folgenden May kurz für oder nach Pfingsten in dem Zustande sind, daß man sie ausheben und die zum Röthe-Bau bestimmten Aecker damit besetzen kan, und dieses sind eben die Röthe-Pflänzgen oder Röthe-Keymichen wie ich sie oben genennet, durch welche der Röthe-Bau einzig und allein betrieben wird. Wer demnach den Röthe-Bau nicht im Kleinen sondern zu vielen Vortheil im Großen treiben und viel Aecker damit besetzen will, der hat gewiß auch nöthig, grosse Beethe im Herbste liegen zu lassen, damit er im folgenden Frühlinge, sattsame junge Pflänzgen oder sogenannte Keymichen bey ihnen finden, ausheben, und seine Aecker damit besetzen könne, es hat mithin derjenige der den Röthe-Bau erst anfängt im Herbste des ersten Jahres insgemein nicht so vielen Vortheil davon, als im folgenden Jahre, weilen er auf die Vermehrung denken und also viele Pflanzen zu Zeug- und Erhaltung junger Keymen im künftigen Jahre, ruhig stehen lassen muß und nicht ausgraben darf.

§. 690.

Von zweyerley Röthe, auch denen Kennzeichen einer guten Röthe.

Es ist gebräuchlich Röthe-Wurzeln so zu verschiedenen Zeiten ausgegraben worden sind, auch verschiedene Nahmen zu geben, z. E. wenn ihr Rö-

Röthe im Frühlinge pflanzet und ihre Wurzeln im gleich darauf folgenden Novemb. ausgrabet, so wird die davon kommende Röthe eine Herbst-Röthe genennet, lasset ihr aber eure Röthe-Pflanzen im Herbste des ersten Jahres ungestöhrt fortwachsen und grabt sie nach vergangenem Winter etwan im May oder Junio des folgenden Jahres erst aus so bekommt die daher rührende Röthe den Nahmen der Sommer-Röthe. Röthe-Wurzeln also welche man den Winter über im Lande hat stehen lassen, geben doppelten Nutzen, denn erstlich hat man von ihnen häufige junge Bruth zu Besetzung der Aecker, und zweytens wenn diese alle abgenommen und die Aecker bepflanzt sind, so werden auch die alten Wurzeln ausgegraben, gedörret, gemahlen, eingepackt und verkauft. Es ist diese Sommer-Röthe viel schöner und von besserer Beschaffenheit als die Herbst-Röthe, wird demnach auch mehr gesucht und allezeit in höhern Preiße bezahlt. Eine Röthe, welche nicht strohig, recht körnig und nicht zu grob gemahlen, anbey von Farbe nicht schwarz sondern licht-röthlich ist und etwas auf gelblich ziehet, wird für gut, und solche Kennzeichen für die besten gehalten.

§. 691.

Von Cichorien, Scorzoner und Hafer-Wurzeln.

In denen ersten Tagen dieses Monats auch so die Witterung es zulässet, wohl schon im Merzen, säet man die Saamen vorbesagter Wurzel-Gewächse,

se, da nun selbige an der Gesundheit des Menschen als auch in der Wirthschaft überhaupt von guten Nutzen befunden werden, als soll deren Anbau allhier folgen und zwar züsörderst der von Cichorien beschrieben werden.

§. 692.

Von was für Cichorien hier eigentlich die Rede sey.

Unter denen Cichorien, verstehe ich hier nicht dasjenige Sallat-Gewächs welches oben §. 436. seq. beschrieben und auch ein Geschlecht derer Cichorien zu nennen ist, sondern ich meyne dasjenige Cichorien-Geschlecht, welches um seiner Wurzeln willen hauptsächlich gebauet wird, als welche sowohl zum Kochen wie auch zum Einmachen angewendet wedern, wie denn auch die Zuckerbecker dessen Wurzeln stark aufkauffen und auf verschiedene Art mit Zucker zuzubereiten wissen und sonderlich mit Zucker überzogen stark verkauffen. Im Teutschen wird ihm ausser dem Nahmen Cichorie, auch der Nahme die Hindläuffte; Wegwart; Sonnenwendel; beygelegt. Im Lateinischen aber umschreiben es die Botanici, Cichorium & Cichorium hortense, officinarum Matthioli; Cichorium sativum folio elegantissimo variegato. Das lateinische Wort Cichorium, will abgeleitet werden von dem Griechischen Κιχώριον oder Κικορίον welches seine Abstammung von Κìχεω ich finde hat, womit man gleichsam bedeuten wollen daß sonderlich die Wilde Art unserer Hindläuffte, an denen Wegen überall

all häufig gefunden und angetroffen werden. Andern will es besser gefallen die Ableitung des Wortes Cichorium von κιω ich gehe, und χῶρος, ein Platz, herzuführen.

§. 693.

Von der Beschaffenheit des Landes für die Hindläufte.

Unser Gewächs welches wie schon gemeldet, im Frühlinge, so bald als möglich, gesäet seyn will, erfordert ein feuchtes, gutes mit kurzen verweseten Miste wohl gedüngtes auch mürbes tief gegrabenes Erdreich, damit seine Wurzeln wohl unter sich greifen können.

§. 694.

Was bey dem Säen zu beobachten, auch Nutz- und Winter-Erhaltung der Wurzeln.

Gleichwie die Saamen aller Wurzel-Gewächse nicht allzu dicke, sondern etwas weitläuftig gesäet seyn wollen, als ist auch dieser Saame nicht dicke sondern weitläuftig zu säen, damit die Wurzeln guten Raum fein groß zu wachsen finden mögen, oder da es ja versehen seyn solte weitläuftig zu säen, muß die jung aufwachsende Saat fein bald dergestalt durchzogen werden, daß die Wur-

zeln, zum wenigsten 5 bis 6 Zoll weit Raum von einander erhalten, den Sommer über, hat die Saat keine weitere Abwartung nöthig, als daß sie nur beständig vom Unkraute reine gehalten und solches fleißig weggejätet werde. Im Herbste sind die Wurzeln zum Gebrauche fertig, man gräbet sie demnach aus, verkaufet sie Zucker-Beckern, Apotheckern u. a. Den Ueberrest verwahret man in Kellern in frischen Sande, in welchen sie dergestalt eingeleget werden müssen, daß ihre Herzen oder Keymen, nicht mit verscharret, sondern vom Sande frey bleiben und aus selbigen heraus gucken mögen, denn man verlanget ja ihre Kraut-Blätter im Winter zu Sallåten, sollen nun diese ausschlagen können so muß die Keym-Seite unverscharret und frey bleiben. Findet sich es etwan, daß der Sand in welchen die Wurzeln gelegt werden, zu trucken ist, so erfordern die eingelegten Wurzeln, einiges Begiesen, damit sie anwachsen und Kraut-Blätter austreiben können. Die zu Sallåten allhier abgebrochenen Blätter, schmecken mir zum wenigsten noch besser, als die von denen Winter-Endivien herrührenden, dieses aber habe ich befunden, daß so lange solche im Keller gewachsenen Blätter noch nicht völlig gelb geworden sind, sie auch keinen guten Geschmack sondern einen bittern zeigen, so lange auch nur noch etwas grünliches daran befindlich, ist auch der bitterhafte Geschmack noch fürhanden, lasset sie demnach völlig gelb werden, wenn ihr sie zu Sallåten gebrauchen wollet.

§. 695.

§. 695.
Die Wurzeln von Cichorien geben auch Winter-Salläte.

Nicht alleine die im Keller gewachsenen Blätter, sondern auch die eingelegten Wurzeln geben gute Winter-Salläte denn wenn diese Wurzeln, gleichwie solches mit denen von Sellerí gewöhnlich ist, gekocht, abgebrühet, gehörig zerschnitten und mit Salz, Eßig und Baum-Oel wie andere Salläte angerichtet werden, so sind sie gar wohl schmeckend.

§. 696.
Welche Pflanzen von Cichorien besonders geliebt werden auch vom Saamen-Bau.

Von Cichorien, werden diejenigen Pflanzen alzeit am meisten geliebet welche die buntfärbigsten Blätter und davon ein schönes Ansehen haben, da nun nicht alle Pflanzen dergleichen zeigen, als hat derjenige so bey einer guten Art sich erhalten will, bey Erwählung derer Pflanzen zum Saamen-Bau, mit Fleiß dahin zu sehen, daß er die buntfarbigsten dazu auszeichne, diese gräbt er im Herbste nicht aus und bringet sie in Keller, lässet sie vielmehr im freyen Garten in ihren Beeten ohne alles Versetzen ruhig stehen, da sie denn im folgenden Jahre ausschießen und guten Saamen bringen

werden, die zum Saamen-Bau erwählten und bestimmten Pflanzen haben kein Verdecken, gegen die Winter-Kälte nöthig, sind vielmehr so dauerhaft daß sie selbige sonder allen Schaden ertragen. Wer solches Auszeichnen der bunten Pflanzen zum Saamen-Bau nicht verrichtet, vielmehr alles durch einander zum Saamen aufschießen lässet, der kan die schönste bunte Art gar leichtlich verlieren. Der Saame fänget insgemein an zu reifen in der Mitte des Herbstmonats, da ihn nun die Vögel stark nachtrachten und wegfressen, so ist es rathsam ihn bald möglichst und so bald als er reif befunden wird, mit seinen Stengeln abzuschneiden, und diese zur Abtrucknung in einem Gebäude an einen truckenen und luftigen Ort zu tragen, da er denn nach geschehener gänzlichen Abtrucknung ausgeklopft, durchs Schwingen gereinigt und an guten Orten verwahret werden kan. Der Saame bleibt 4 Jahr lang zum Gebrauche tüchtig.

§. 697.

Guter Vortheil zu Erlangung des Sallats von Cichorien-Blättern im Winter.

Es sind die Cichorien zwar wie ich fürhin gemeldet ein dauerhaftes Gewächs, welches die Winter-Kälte im freyen Garten, sonder Verdeckung erträget, wenn man sie demnach zur Herbstzeit ausgräbt und in Kellern verwahret, so ist keine andere Absicht dabey, als den Sallat den ihre Blätter geben, im Winter haben zu können. Es ist solcher Sallat

lat nicht nur im Geschmack angenehm, sondern machet auch mit seinen Farben auf denen Tafeln denen Augen eine Weide, denn es sind die Blätter gelbgrünlich und roth gestreift, nicht ungewöhnlich ist es, daß ausser denen Sallat-Schüsseln, auch Aufsätze von Confituren mit diesen bunten Blättern (sonderlich in Ermangelung von Blumen) auf die Tafeln getragen werden. Es wird demnach nicht unangenehm seyn, wenn ich ein Mittel allhier bekennt mache, wie man dieser angenehmen Blätter im Winter auf eine bequeme Art, theilhaftig werden kan, es haben sich dieser bequemen Weise viele meiner guten Freunde allhier zu Nordhausen so wohl als ich selbsten mit Vergnügen viele Jahre bedienet, ich theile sie also um desto williger mit: lasset ein Faß dessen einer Boden heraus gemacht ist, so bald die Cichorien-Wurzeln im Herbste ausgegraben sind, in Keller schaffen, den Boden desselbigen durchbohret nach Art der Blumen-Töpfe, in deren Böden zum Abzuge des übrigen Wassers auch Löcher angebracht sind, alsdenn durchbohret das Faß rund herum nach verschiedenen parallel oder in gleicher Weite gezeichneten Linien, wenn die gebohrten Löcher so groß seyn, daß ein starker Daume sich darein legen lässet so sind sie schon recht. In das also zugerichtete Faß bringet unten eine Laage Sand, welche so hoch bis an die erste Reihe derer gebohrten Löcher reichet, leget alsdenn so viele Cichorien-Wurzeln darein, als ihr gebohrte Löcher habt, jedoch dergestalt, daß die Schwanz-Seite jeder Wurzel in dem Fasse, die Keym-Seite aber in dem gebohrten Loche zu liegen komme damit sie auswachsen und ausser dem Fasse Blätter

treiben könne, ist die erste Reihe Löcher also mit Wurzeln besetzt, so füllet so vielen Sand auf diese Wurzeln im Fasse, daß er bis an die folgende Reihe derer Löcher reiche, belegt diese wieder mit Wurzeln, beschüttet sie mit Sande bis an die abermalen folgende höhere Reihe derer Bohr-Löcher und fahret solchergestalt wechselsweise Schichten von Sande und Wurzeln zu machen fort, bis das ganze Faß erfüllet ist, daß gänzlich erfüllte Faß wird darauf mit Wasser einigemal begossen, damit Wurzeln und Sand sich wohl zusammen setzen, die Wurzeln auch Kraft zum Austriebe erhalten mögen. Die eingelegten Wurzeln schlagen darauf bald aus und wenn Wurzeln von der schönen buntblätterigen Eichorien-Art eingeleget worden sind, so siehet man die schönsten bunten Blätter aus dem Fasse herauswachsen, welches angenehm in die Augen fället. Diese Blätter werden denn zu Salläten und andern Küchen-Gebrauch nach und nach an dem Fasse abgelesen, welches Abgelesene die Wurzeln gar bald mit frischem Nachtriebe ersetzen, also den ganzen Winter über Nutzung geben. Dergleichen Faß wird also in dem Keller und nicht ausser selbigem mit Sande und den Wurzeln erfüllet, denn wenn man dieses ausser den Keller verrichten und das erfüllete Faß, hinunter bringen wolte, würde solches gar beschwerlich seyn. Es werden zu dergleichen Fassen genommen, bald alte Wein-Fässer, alte Bier-Fässer oder andere Arten, welche alle gleich gut sind. Für andern sind alte Baumöls-Piepen, welche wenige aber eiserne Reife haben, besonders gut dazu gefunden worden, denn wegen der wenigen Reiffe die sie haben,

las-

lassen sich nicht nur viel Löcher bequem darinnen bohren, sondern sie haben auch vieljährige Dauer, weilen sie von Oele durchzogen sind. Der Genuß der Hindläuften-Wurzel, wird Schwindsüchtigen Personen als sonderbar vortheilhaft angepriesen.

§. 698.

Von der Scorzoner-Wurzel, deren verschiedenen Benahmung, auch Etymologie.

Diese Wurzel hat im Lateinischen die Benahmung Scorzonera, der Teutsche giebt ihr ausser der Benahmung Scorzoner-Wurzel, auch die Nahmen, Schlangen-Kraut; Spanisch Schlangen-Kraut; Schlangen-Mord; Viper-Graß; Scorzonere; schwarze Hafer-Wurzel, wegen äusserlicher Farbe der Wurzel. Das Wort Scorzonera, will abgeleitet werden, von dem Catalonischen Worte Escorso, welches eine Viper oder Otter anzeiget und die teutschen Nahmen, scheinen auf die Würkungen, so man dem Gewächse beymisset, zu zielen. Denn man sagt, wenn das Kraut auf Otter-Bisse gelegt werde, so ziehe es den Gift aus, wie ingleichen, wenn mit dessen Safte, eine Otter berühret werde, so ziehe ihr solches die gröste Mattigkeit und Schwachheit zu. Ferner so ein Mensch seine Hände, in den Saft dieser Pflanze eintauche, könne er die Ottern ohne die mindeste Gefahr, angreiffen.

§. 699.

Verschiedene Sorten der Scorzonere.

Caspar Bauhin zeiget in seinen Pinace uns zwey Arten derselbigen welche sind

1) Scorzonera latifolia sinuata die breitblättrige Scorzonera deren Blätter ausgezacket sind.

2) Scorzonera latifolia altera eine andere Art einer breitblättrigen Scorzonere. Und D. Tournefort meldet

3) Scorzoneram laciniatis foliis die Scorzonere, mit tief eingeschnittenen Kraut-Blättern.

Die Würkung aller drey Sorten, ist einerley jedoch werden die ersten beyden Arten für die besten gehalten, werden auch überall am meisten gebauet auch sowohl zur Speise als Medicin häufig gebrauchet.

§. 700.

Von der Säens-Zeit und Weise.

Scorzoner-Wurzel, wird gesäet in denen ersten Tagen dieses Monats oder auch schon im Merzen, wenn es die Witterung zulässet, sie erfordert, ein tief gegrabenes, in guter Besserung stehendes auch etwas feucht gelegenes Land, wird der Saame auf Land gesäet, welches zur Säens-Zeit, frisch gegraben worden, so ist er nach geschehenem Säen und Unterharken, einzufüßeln, das Land ist Fuß für

Fuß fest zu treten, damit der Saame nicht hohl und lucker sondern fein fest im Erdboden liegen möge, wird er aber auf Land gesäet, welches im Herbste zuvor gegraben worden, so ist das Eintreten nicht nöthig, vielmehr genug, wenn er nur gleich oben aufgesäet, mit Kärsten untergezogen und das Land darauf gleich geharket wird.

§. 701.

Besondere Natur-Eigenschaften dieses Gewächses.

Es hat dieses Gewächs wider die Natur anderer Wurzel-Gewächse die artige Eigenschaft an sich, daß seine Wurzel durch das Blühen und Saamentragen nicht hart, holzig und zum Speisen untüchtig wird. Man kan demnach diese Wurzeln wohl drey bis vier Jahre in ihren Saat-Beeten ruhig stehen lassen, binnen welcher Zeit die Wurzeln sich immer vergrößern und ob sie schon binnen solcher Zeit einigemal geblühet und Saamen gegeben haben, beym Kochen, doch noch weich und schmackhaft befunden werden. Welche ganz andere Bewandniß, hat es nicht mit Möhren, Rüben, Pastinacken, Sellerie und dergleichen, denn wenn deren Wurzeln nur Saamen-Stengel zu treiben sich anschicken, so ist die Wurzel gleich, hart, holzig und zum Speisen ganz untüchtig. Wer eine alte Scorzoner-Wurzel, versuchen will, ob sie noch zur Speise diene, der breche sie nur von einander und sehe zu ob sie noch Milch von sich gebe, findet sich dieses, so ist sie noch gut und zum

Gebrauche tüchtig. Scorzoner-Wurzeln, sind ferner, von sehr harter Natur und pflegen von keiner Winter-Kälte zu erfrieren, es haben demnach auch ihre Saat-Beete, kein Verdeck im Winter nöthig. Scorzoneren sind ferner auch darinnen eine besondere Wurzel, daß ihre jungen Wurzeln, auf andere Beete sich fortstecken lassen, welches Möhren, Rüben und dergleichen nicht annehmen wollen oder es wird wenigstens, aus dergleichen fortgesteckten Sachen, nichts tüchtiges, werden aber junge Scorzoner-Wurzeln auf besondere Beete etwan 6 Zoll weit von einander gesteckt, so werden die schönsten und dickesten Wurzeln zu seiner Zeit daraus, welche fast noch einen Fürzug für denenjenigen haben, die da ruhig stehen geblieben und unversetzt, fortgewachsen sind.

§. 702.

Von Abwartung der Scorzoner-Saaten.

Alle Abwartung, so einer Scorzoneren-Saat nöthig ist, bestehet darinnen, daß man neu gemachten Saaten im ersten Jahre, im angehenden Sommer, dergestalt durchziehe daß jede Pflanze etwan 5 bis 6 Zolle Weite von der andern erhalte, in der Folge aber ihre Beete, vom Unkraute beständig reine halte, und fleißig jäten lasse. Eine Güte geschiehet inzwischen, denen Scorzoner-Wurzeln, wenn man deren Beete etwan im November, mit Tauben- Hüner- oder andern kurzen Miste etwas überziehen, und solchen Mist, worzu auch der aus

al-

alten Mist-Beeten herrührende, dienlich ist, den Winter über darauf liegen lassen will, da denn der Winter-Schnee und Regen die Kräfte des Mistes zu denen Wurzeln führet, welches ihren freudigen Wachsthum und Zunehmen, sehr befördert.

§. 703.
Vom Gebrauche der Scorzoner-Wurzeln.

Es werden diese sehr gesunden Wurzeln in guten Küchen nicht nur häufig zugerichtet, wo man sie mit kräftigen Rindfleisch-Brühen gar wohlschmeckend zu bereiten weiß, wo man sie in die Kräuter-Suppen mit nimmet, wo man Salläte, gleich denen von Sellerie-Knollen, daraus machet und sie auf allerley angenehme Weise zu Besetzung guter Tafeln zurecht zu machen weiß. Sie werden auch von denen Apotheckern, Conditorn und Materialisten stark gesuchet und Pfundweise bezahlt. Man gräbet sie für diese im Anfange des Maymonats aus, schabet die schwarze Schale sogleich herunter, bringet die geschabten auf einen truckenen und luftigen Boden, damit sie ausser dem Sonnenschein abtrucknen können, und verkauffet sie ihnen hernach in truckener Gestalt. Wer demnach für diese die Wurzel anbauet, der muß sie ihnen im ersten Jahre da sie noch klein seyn, nicht verkauffen, sondern bis ins dritte Jahr, da sie ihre rechte Größe erst erreichet haben und eher in die Pfunde fallen werden. Einige haben an der Weise, daß sie die Scorzoner-Wurzeln, von welchen

sie

sie in der Küche Gebrauch machen wollen, nachdem sie selbige ihrer schwarzen Schale zuförderst entledigt, auf eine halbe Stunde lang, in frisches Brunnen-Wasser werfen, wovon ihrem Vorgeben nach, die Wurzeln einige Bitterkeit ablegen sollen, die sich in das Brunnen-Wasser zöge. Zu Sallåten werden die geschabten Wurzeln abgekochet, gebrühet und alsdenn gleich Spargel- oder andern Sallåten zugerichtet.

§. 704.

Vom Saamen-Bau der Scorzoner-Wurzeln.

Scorzoner-Wurzeln, geben zwar häufigen Saamen, er ist von Gestalt weiß und lang und mit einem fiederichten weisen Wesen umgeben. So bald die Saamen-Knöpfe sich aufthun und die weisen Federchen sich sehen lassen, ist es hohe Zeit solche Knöpfgen abzumachen und einzusammlen, denn der geringste Wind, pfleget den Saamen sonst mit samt seinen Federchen wegzuführen, wer demnach den Saamen einernden will, muß zur Zeit der Reifung fleißige Aufsicht bey denen Beeten haben, selbige des Tages wohl zwey bis dreymal, zumalen wenn sonnreiche Witterung eben fürhanden ist, übergehen und wo ein aufgeschlossenes Saamen-Haupt ein sich findet, selbiges sofort abnehmen. Viele halten die Weise, daß sie Töpfe neben solchen Beeten stehen haben, auf welche sie zu Abhaltung des Regens Deckel legen, in diese versammlen sie die reifen Saamen-Köpfe nach und nach.

nach. Es währet einige Wochen lang, ehe aller Saame nach und nach reif wird. Die Saaten der Scorzoneren-Wurzeln, geben in ihrem ersten Jahre, keinen Saamen, sondern erst im zweyten Jahre.

§. 705.
Von der Hafer-Wurzel welche auch die Artisi-Wurzel genennet wird.

Es erhält dieses Gewächs im Lateinischen, den Nahmen Tragopogon und dieses Wort, will abgeleitet werden von denen griechischen Worten Τϱάγος ein Bock und πωγον der Barth, denn der aus seiner Hülse heraus guckende reife Saame ist haaricht und stellet demnach gleichsam ein Bocksbärthlein für. Im Teutschen hat dieses Gewächs ausser dem Nahmen Hafer-Wurzel, auch die Benahmung, Bocksbarth. Der Engelländer nennet es Salsaffy oder auch Sasafy. Der Italiener Salsafrica und der Spanier Barba de cabron.

§. 706.
Von denen verschiedenen Sorten der Hafer-Wurzel.

Es sind von diesem Gewächse verschiedene Sorten bekennt als

1) Tragopogon gramineo folio, ſvave rubens, eine Art der Hafer-Wurzel, so Graß-Blätter und schöne rothe Blumen hat. Diese

Art

Art wird mehr um ihrer schönen Blumen, als Wurzeln willen gehalten.

2) Trogopogon, pratense, luteum maius, die Hafer-Wurzel, so auf Wiesen wächset und gelbe Blumen giebt. Dieser ihre Wurzel hat einen gar guten Geschmack, sie wird nach Spargel-Art angerichtet und vielen im Geschmacke, dem Spargel noch fürgezogen, man findet sie hin und wieder wild wachsend, sonderlich aber auf feuchten Wiesen, allwo sie im May auch noch im Junio ausgezogen werden.

3) Trogopogon purpureo cœruleum, porri folio, quod Artifi vulgo, die Hafer-Wurzel, deren Kraut-Blätter denen vom Lauch sich vergleichen, die Blumen aber purpur mit blau vermengt sind, auch insgemein unter dem Nahmen Artifi angezeiget wird. Die sub Num. 2 und 3. angeführte Sorten, zeiget Casparis Bauhini Pinax an, und von der sub Num. 2. ist besonders bekennt, daß sie an einigen Orten nur der Wiesen-Bocksbarth wie ingleichen, der Mittages-Schläfer, genennet werde.

§. 707.

Von welcher Art im folgenden eigentlich geredet, und wie solche angebauet werde.

In der Folge ist nun von keiner andern Hafer-Wurzel die Rede, als von der sub Num. 3. erwehn-

wehnten, so purpur mit blau vermengte Blumen giebt, solches ist diejenige so fast in allen Gärten bey uns angebauet wird, ihre Säens-Zeit und Art, weichet in keinen, von der bey der Scorzoner gemeldten ab, weswegen diesfals obiger §. 700. nachgesehen werden kan.

§. 708.

Von dem Unterschiede zwischen Scorzoner- und Hafer-Wurzeln.

Die Unwissenheit der gemeinen Gärtner verursacht, daß Scorzoner- und Hafer-Wurzeln, für einerley gehalten werden wollen, demnach auch der Scorzoner-Wurzel-Saame ofte, für Hafer-Wurzel-Saame, verkauft wird, es ist aber zwischen beyden ein gar starker Unterschied; derer Scorzoneren Saame, zeuget Wurzeln, die eine schwarze Rinde haben, Hafer-Wurzel-Saame dagegen zeuget gelbe Wurzeln. Der Saame von Hafer-Wurzeln, ist viel größer und bräuner als der von Scorzoneren. Es unterscheiden sich auch die Kraut-Blätter und Blumen von beyden ziemlich von einander. Es findet sich ferner noch der Unterschied, daß die Wurzeln von unsern Hafer-Wurzeln, nicht länger als ein Jahr gut bleiben, denn wenn sie im zweyten Jahre geblühet und ihren reifen Saamen abgeliefert haben, so sind sie hart, holzig und zu allem Gebrauche in Speisen untüchtig; Scorzonel-Wurzeln hingegen, können wie ich oben bereits gemeldet, wohl zweymal Saamen tragen,

gen, werden dabey immer grösser, und behalten auch dabey ihre Weichigkeit, Saft, Geschmack und guten Gebrauch in der Küche. Hafer-Wurzeln, werden nicht in die Apothecken und von denen Materialisten gekauft, die schwarzen Scorzoner-Wurzeln dagegen, von diesen stark aufgesucht. Darinnen kommen übrigens Scorzoner- und Hafer-Wurzeln mit einander überein, daß ihre im Lande steckende Wurzeln, die Winter-Kälte sonder Schaden ertragen, mithin kein Zudecken nöthig haben.

§. 709.

Vom Saamen-Bau, der Hafer-Wurzel.

Es ist der Saame der Hafer-Wurzel eben so wie der von der Scorzonere mit einem haarichten oder vielmehr fiederichen Wesen umgeben, welches verursachet, daß er durch die Winde aus seinen sich eröffnenden Saamen-Hülsen, gar leichtlich davon geführet wird, es ist demnach bey Einsamlunge dieses Saamens, eben diejenige fleißige Auf- und Vorsicht nöthig, die fürhin bey denen Scorzoneren-Saamen gemeldet worden, es wollen nemlich die Saamen gebenden Beethen, zu der Zeit da der Saame reifet, des Tages einigemal übergangen und nachgesehen werden, ob Saamen-Knöpfe sich finden, die sich von einander gethan haben, welche sonder Verzug abzunehmen und einzusamlen sind, denn auch der geringste Wind ist sonst vermögend den Saamen aus seiner eröfneten Hülse heraus zu heben und zu verstreuen. Die

mehre-

mehresten halten die Weise, daß sie etwan einen alten Koche-Topf, auf welchen sie zu Abhaltung der Nässe vom Regen und Thau einen Deckel legen, neben das Saamen-Beet stellen, in diesem samlen sie die reifen Saamen-Knöpfe derer Hafer-Wurzeln nach und nach ein, ist der Topf voll, machen sie selbigen im Hause an dem Orte wo der Saame abtrucknen soll und kan, leer, stellen den ausgeleerten Topf, wieder neben das Beet, und samlen ferner darein, sie erleichtern sich dadurch, die Arbeit des Einerndtens und haben solchergestalt nicht nöthig um weniger abgenommenen Saamen-Knöpfgen willen, allezeit einen Weg ins Gebäude an denjenigen Ort zu thun, wo der Saame um seiner Abtrucknung Willen hin versamlet wird.

§. 710.

Von dem angenehmen Gebrauche der Hafer-Wurzel in der Küche und Medicin.

Auf guten Tafeln, ist unsere Hafer-Wurzel sehr gebräuchlich, wegen ihres lieblichen Geschmacks, denn sie ist nicht so süß als die sogenannten Zucker-Wurzeln, und findet dieserwegen mehrere Liebhaber, sie ist die brauchbareste Wurzel in Suppen und Fleisch-Brühen, sie ist vielen Personen so lieb als der Spargel, und sie lassen diese Wurzeln auch mit Spargel-Brühen anrichten. Der Menschlichen Gesundheit wird sie gleichfalls, sehr zuträglich

erachtet, ich weiß Exempel, daß man Personen so an hitzigen Fiebern darnieder gelegen, ein aus diesen Wurzeln bereitetes Getränk mit vielen Nutzen gereicht hat; dieses Getränk war folgendermaßen zugerichtet; Es wurden nemlich die rein abgewaschenen Hafer-Wurzeln, in kleine Stücklein zerschnitten, etwas frische Citronen-Schalen darzu gethan, und diese Vermengung in Brunnen-Wasser aufgekocht, das Abgekochte wurde darauf klar abgegossen, in gläserne Bouteillen gefüllet, in Keller gebracht und hiervon denen Patienten eingeschenkt, wovon ihnen, nachdem es wieder von der Kälte des Kellers etwas gemäßiget worden, so viel zum Trinken gereichet worden, als sie verlanget haben, welches mit vielen Nutzen und bis zu ihrer Genesung geschehen.

§. 711.

Von dem Anbau der Hafer-Wurzel.

Der Anbau der Hafer-Wurzel, aus Saamen, vergleicht sich in allen Stücken dem, von der kurz zuvor beschriebenen Scorzoner-Wurzel, was demnach bey selbiger, von dem Säen, Durchziehen, Jäten u. s. w. gemeldet worden, solches alles, ist auch auf die Hafer-Wurzel zu verbreiten, und demnach unnöthig allhier zu wiederholen.

§. 712.

Von denen Artischocken und ihrer Benennung auch denen verschiedenen Arten.

Dieses Gewächs hat im Lateinischen den Nahmen Cinara scolymus; im Englischen Artichoke und im Französischen Artichaut. Es vergleicht sich äusserlich gar sehr dem von Disteln, die Früchte bestehen aus großen schuppichten Köpfen und die Schuppen haben einige Aehnlichkeit mit denen von Tannzapfen, die Frucht hat unten einen gleichsam fleischigen Boden welcher zur Speise dienet. Wir haben von diesem Gewächse verschiedene Sorten: Caspar Bauhin zeigt in seinen Pinace zwey derselben an, welche sind

1) Cinara spinosa, cuius pediculi esitantur, diese bauet nur kleine Früchte welche voller Stacheln sind, sie wird insgemein die Carde oder Cardone genennet und wird deren Beschreibung und Nutz weiter unten erscheinen.
2) Cinara hortensis foliis aculeatis & non aculeatis, die Garten-Artischocke deren Blätter theils stachlich theils nicht stachlich wachsen. Der Hortus regius pariensis, zeigt uns auch eine Art an unter der Umschreibung
3) Cinara hortensis non aculeata capite subrubente, die Garten-Artischocke, so gar keine Stacheln und röthliche Frucht-Köpfe auf ihren Stengeln zeuget.

Clusii Cur. post. melden auch eine Art von Artischocken unter der Umschreibung

4) Cinara sylvestris bætica, die wilde Artischocke aus bætica.

Der Hortus Eystetensis bedienet bey denen Artischocken die Umschreibung

5) Scolymus s. Cinara maxima Johann Bauhin, brauchet die Umschreibung.

6) Carduus sive scolymus maximus, die Artischocke so die gröste eßbare Frucht zeuget.

In der Folge werde ich nicht von der sub Num. 1. gemeldten Cardonen, sondern von derjenigen Artischocke handeln so da große zur Speise dienliche Früchte giebt und solche besonders Artischocke nennen.

§. 713.

Von Erzeugung der Artischocken aus Kernen.

Wer Artischocken-Beete in seinem Garten anbauen will, hat darzu zweyerley Wege für sich, als erstlich sie entweder aus ihren Saamen anzubauen, oder junge Bruth, so an alten Stöcken im Frühlinge oder auch im Sommer ausgeschlagen ist zu pflanzen, wir wollen den ersten Weg zuförderst betrachten und darauf den andern auch besehen. Den Saamen bringet man in diesen Monat auch wohl schon in Merz in ein gutes Mist-Beet, es müssen aber solche Kernen zuförderst wenigstens 48 Stunden lang aufgequellet seyn, die aufgequelten Kernen werden darauf einzeln und dergestalt in

in dem Mist-Beete gepflanzet, daß sie etwan einen Zoll tief und anderthalb Schuhe weit von einander in dem Mist-Beete zu liegen kommen, damit tüchtige Pflanzen daraus werden, und diese in der Folge auch fein bequem und mit etwas anhangender Erde an denen Wurzeln ausgehaben und in das Land zu gehöriger Zeit versetzet werden können, diese Kernen pflanzet nachdem sie wieder etwas abgetrucknet sind, dergestalt, daß ihre Spitzen aufwärts zu liegen kommen. Wer Artischocken-Kernen kauffet, der findet solchen Saamen insgemein verschiedentlich gestaltet, denn einige derer Kernen sind kurz und dick anzusehen, andere aber spitzig und dünne, habt ihr nun Saamen genug also daß ihr auslesen könnet, so erwählet zur Pflanzung in euer Mist-Beet lieber diejenigen Kernen, welche fein kurz und dicke anzusehen sind, denn man hält dafür daß die Pflanzen so aus diesen Kernen erwüchsen bessere Früchte lieferten, als die von spitzigen dünnen Saamen herrührenden, als welche letztern nur dürre stachlichte Früchte, nach Art derer Cardonen gäben. Das Mist-Beet auf welches ihr Artischocken-Kernen solchergestalt stecket, kan mit andern Saamen als mit Sallat-Sorten und dergleichen zugleich besäet seyn, als welche denen Artischocken-Kernen gar keine Hinderung machen, da sie zumahlen zum Theil auch schon wieder abgenommen werden, ehe die Artischocken-Pflanzen versetzt werden, es würde auch die Kosten nicht gänzlich abwerfen, so man um der Artischocken-Pflanzen Willen, alleine, ein Mist-Beet anbauen wolte. Haben darauf die Artischocken-Pflanzen im Mist-Beete eine solche Größe erreichet,

chet, daß sie zum Versetzen dienen, so hebt sie mit Behutsamkeit, und damit auch etwas Erde an denen Wurzeln bleibe aus, und setzet sie nach geraden Linien und dergestalt daß jede drey Schuhe Weite von der andern erhalte, in ein gutes wohlgegrabenes und gedüngtes Land, wartet ihrer allhier mit Begießen und Jäten wohl ab, so werden sie gegen und in den Herbst, schon ihre ersten schönen Früchte gröstentheils bringen.

§. 714.

Worinnen der Artischocken-Bau aus Saamen und der aus Wurzel-Schößlingen, sich unterscheide.

Es lehret die Erfahrung, daß aus dergleichen Saamen-Bau nicht einerley Art von Pflanzen entstehen, sondern es kommen aus dem Saamen-Pflanzen welche recht gutartige und andere welche schlechtere Früchte die etwas dürre und stachlich sind, liefern, ob man schon seiner Meynung nach den besten Saamen, gepflanzet hat, es ist demnach der vorgemeldte zweyte Weg nach welchem Artischocken aus abgenommenen Wurzel-Sprossen an und fortgebauet werden, fast noch besser zu nennen, denn bey diesen sehen wir für Augen was wir fortbauen, wir können die Pflanzen, von denen bestartigen Stöcken so die schönsten Früchte tragen, erwählen, und diese bleiben auch nicht nur beständig in ihrer Art, sondern es lassen sich solche Pflanzen auch in

sol-

solcher Menge erlangen, daß man sie selbst nicht alle zu setzen Platz genug hat und demnach wegschaffen oder verkauffen muß, es wird demnach der Anbau von Artischocken Pflanzen, aus Saamen nur im Nothfall und wenn keine junge Wurzel-Sproß-Pflanzen zu erlangen sind, für die Hand genommen.

§. 715.

Wie die Artischocken, durch ihre Wurzel-Ausschläge vermehret werden.

Diese Vermehrungs-Art wird betrieben nicht nur zur Frühlings-Zeit im May und Junio sondern sie kan auch in denen Sommer-Monaten und bis in den August-Monat immerhin fortgesetzt werden. Man nimmt demnach Wurzel-Sprossen ab nicht von schlechten Stöcken, sondern von solchen welche die schönsten Früchte getragen haben, und kan sich dabey vollkommenst versichert halten, wie die abgenommenen jungen Pflanzen, allezeit die Art guter Früchte, wiederum liefern werden, welche der Mutter-Stock getragen, wer dergleichen junge Pflänzgen abnehmen will, der siehet dahin daß er die Erde um den Stock herum zuförderst wegräume und alsdenn die jungen Pflänzgen mit einem Messer, dergestalt, behutsam abschneide, daß an jeden auch etwas Wurzeln bleiben, denn welches junge Pflänzgen ohne Wurzeln zu behalten, herunter kommt, aus dem wird entweder gar nichts oder doch nichts nutzbares oder tüchtiges. Zu Beförderung dessen, daß nemlich Wurzeln an

denen Setzlingen bleiben sollen, habe ich wohl ehe gesehen, daß man im May gutartige alte Stöcke, mit ihren Wurzeln aus dem Erdboden gänzlich heraus gegraben und sie hernach mit scharffen Messern durch ihre starken Wurzeln hindurch zerspaltet und in so viele Pflanzen zerschnitten hat, daß an jeder Pflanze sattsame Wurzeln geblieben sind, und solches ist mit besten Vortheile geschehen und gar fürtrefliche wohltragende Pflanzen dadurch erlanget worden. Pflanzen die man solchergestalt von denen alten Stöcken abgeschnitten hat, werden sonder Verzug und bevor sie welk werden können, auf ihre Beethen gehörig gepflanzet, begossen, auch anfänglich und bis ihre Anwurzelung bemerket wird etwas verschattet.

§. 716.

Doppelte Nutzung neu angelegter Artischocken-Beete.

Gar füglich können diejenigen Beete, welche mit jungen Artischocken-Pflanzen besetzt werden sollen, zur Frühlings-Zeit im Merz oder April, mit Lactuken-Sallat oder auch mit Monat-Rettig-Saamen bestellet werden, welches Gewächs denn die jungen Artischocken-Pflanzen als welche im May erst darein gesetzt werden, gar nichts hindert, denn ehe die Artischocken-Pflanzen, im Junio sich auszubreiten anfangen, sind die Lactuca oder auch die Monat-Rettige alle schon heraus und consumiret, es können demnach die Liebhaber davon, solchen Genuß aus neu angelegten Artischocken-Beeten, zuförderst auch mit annehmen.

§. 717.

Vom Saamen-Bau derer Artischocken, auch denen Kennzeichen guten Saamens.

Man siehet zwar nicht selten, daß in unsern Landen Früchte oder sogenannte Köpfe derer Artischocken im Sommer ihre Blumen zeugen, ich habe aber fast noch nie gesehen, daß ein tüchtiger reifer Saame auf diese erfolgt wäre, es verlasse sich demnach niemand auf solchen Saamen-Bau und wer Artischocken aus Saamen anzubauen sich genöthigt siehet, der verschreibe sich fremden Saamen so aus Italien kömmt, als welcher in allen Meß-Oertern und sonderlich auch zu Leipzig, Braunschweig, Frankfurt am Mayn und anderwärts bey Saamen-Händlern, häufig und wohlfeil zu haben ist. Wenn ein Artischocken-Saame, fein gesprengt aussiehet und dabey nicht dürr und spitzig, sondern fein groß, stumpf und schwer ist, so ist solches eine Anzeige eines guten Saamens. Derjenige so aus Italien kommt, wird für den besten gehalten.

§. 718.

Wie das Frucht-Tragen alter Artischocken-Stöcke zu befördern.

Beym Artischocken-Bau siehet man nicht selten,

ten, den verdrießlichen Umstand, daß alte, durch den Winter gebrachte Artischocken-Stöcke, zwar einen starken Wachsthum im Kraute und Neben-Sprossen zeugen, also sehr grose Büsche daraus werden, aber gar keine Früchte zeugen wollen, wovon die Ursache in nichts anders zu suchen ist, als in dem allzuhäufigen Triebe der Neben-Bruth, werinnen solche grosse Pflanzen alle ihre Kräfte verschwenden, mithin unmüglich Früchte geben können. Ist demnach jemanden mehr an denen Früchten als Sprossen gelegen, so rathe ich an zur Frühlings-Zeit, die Erde rings um die Stöcke etwas aufzuräumen, und alle Neben-Bruth und Sprossen-Werk, bis auf etwan drey derer stärksten Herz-Sprossen, welche stehen bleiben müssen, abzuschneiden, entstehen an solchen drey Sprossen Frucht-Stengel, so kan man in der Folge von denen wieder ausschlagenden Sprossen wohl noch ein paar, um sie aufkommen lassen, liesse man aber alles Sprossen-Werk, so da austreibt fortwachsen, so gehet alle Kraft der Wurzel in diese und man bleibt von Früchten leer Es ist demnach denenjenigen die viele und gute Frucht von ihren Artischocken-Stöcken haben wollen, nöthig, daß sie auf den Ueberfluß der austreibenden jungen Bruth im Frühlinge sowohl, als im Sommer Aufsicht haben und diese binnen solcher Zeit wohl dreymal wegräumen.

§. 719.

Leere Frucht-Stengel sind abzuschneiden, die Kraut-Blätter sind ein gutes Vieh-Futter.

Habt ihr Früchte von euren Artischocken-Pflanzen abgeschnitten, so rathe ich an, die Stengel worauf sie gesessen, nicht stehen zu lassen, sondern sie fein tief und fast unten an der Erde, entweder hinweg zu brechen oder zu schneiden, denn es siehet nicht nur übel aus, wenn dergleichen leer gemachte Stengel aus denen Beeten herfür ragen, sondern es mörgeln dergleichen Stengel auch die Stöcke nur vergeblich aus, denn sie blühen grün, treiben hin und wieder kleine Blätter und frische kleine Früchte aus, welche aber nicht den geringsten Gebrauch zur Speise haben, derowegen zu seiner Zeit, doch weggeschmissen werden müssen. Räumet ihr junges Sprossen-Werk oder auch grosse Kraut-Blätter an Artischocken-Pflanzen hinweg, so können selbige dem Rindvieh zur Futterung frisch fürgetragen werden, welches sie, ob gleich die Blätter etwas gelbe geworden sind, sehr gerne frisset.

§. 720.

Von Abwartung der Artischocken-Pflanzen im Sommer und sonderlich um Jacobi.

Was allen Garten-Gewächsen das angenehmste ist,

ist, nemlich die Austilgung des Unkrautes, solches ist gewiß auch denen Artischocken-Pflanzen dienlich, je mehr ihr demnach deren Beete vom Unkraute durch Jäten und Hacken reiniget, je besser werden sie allezeit gedeyen. Wenn diesen Pflanzen auch im Sommer um Jacobi überflüßige Kraut-Blätter und sonderlich diejenigen so an der Erde darnieder gelegen und theils schon gelb geworden sind, abgenommen und bey Seite geschaffet worden, so haben solche nicht nur ein gutes Küh-Futter abgegeben, sondern ich habe auch gesehen, daß die davon entledigten Pflanzen, sich gar sonderbar erfrischet und nicht nur viel frische Kraut-Blätter nachgetrieben, sondern auch im darauf folgenden Herbste haben die mehresten solcher Pflanzen noch schöne zum Speisen tüchtige angenehme Früchte nochmalen getragen. Die Artischocken-Beete sind also gar gut genutzt worden, denn die abgenommenen unnützen an der Erde gröstentheils darnieder liegenden Blätter haben gut Vieh-Futter gegeben und der durch ihre Abnehmung in denen Pflanzen erhaltene Saft, hat zu frischen muntern Triebe, ja zum Anbau von frischen Herbst-Früchten gedienet. Die Sommer-Abwartung von Artischocken-Beeten, bestehet demnach hauptsächlich darinne daß man sie 1) vom Unkraute wohl reine halte 2) die ihrer Früchte entledigten Stengel sofort abschneide 3) um Jacobi sie von unnöthigen Kraut-Blättern frey mache auch 4) alle übrige Wurzel-Bruth oder Sprossen, von Zeit zu Zeit abnehme.

§. 721.

Eine gute Weise junge Artischocken-Pflanzen auszuwintern.

Wer den Artischocken-Bau auf eine nützliche Art betreiben will, der muß auch alle Jahre auf genugsame Zuzucht von jungen Pflanzen nicht nur bedacht seyn, sondern auch dieselben den Winter über wohl zu erhalten wissen, denn wer diese im Frühlinge sattsam vorräthig hat, der hat aus deren Pflanzung auch Frucht genug zu erwarten. Ich rede aber hier hauptsächlich von solchen Pflanzen die man den Frühling und Sommer von abgenommenen Wurzel-Ausschlagen, angebauet hat. Diese hebt zur Herbst-Zeit etwan in denen letzten Tagen Octobris im Garten aus, schneidet ihnen die Kraut-Blätter, etwan 3 bis 4 Finger hoch, über denen Wurzeln hinweg, leget sie in einen Keller in trucknen Sand ein, so werden sie daselbst, wenn sie sonderlich für ihren Haupt-Feinden denen Mäusen können gesichert werden, sich wohl erhalten und im May des folgenden Jahres, wenn keine harten Nacht-Fröste mehr zu besorgen, wieder in gutes Land gesetzet werden können.

§. 722.

Noch eine andere Weise junge Artischocken-Pflanzen gut zu durchwintern.

Von einigen und sonderlich denenjenigen welchen

chen es an guten Kellern gemangelt, habe ich auch gesehen, daß sie ihre Artischocken-Recruten oder die aus Wurzel-Ausschlägen angebaueten Pflanzen, im freyen Garten wohl durch den Winter gebracht haben, wenn sie selbigen im späten Herbste ausgegraben, sie ihrer Kraut-Blätter wie im vorigen §. gemeldet, entledigt, und darauf im Garten in eine Grube, die aber nicht tieffer als einen Schuh tief angeleget war, dergestalt eingepflanzet haben, daß eine Pflanze fast an der andern zu liegen gekommen, die Wurzeln sind hierbey in die Erde gekommen und die abgestutzten Blätter haben aus selbiger nur etwas heraus geguckt, solche in der Grube eingelegten Pflanzen, haben sie darauf bey angehender Winter-Kälte, mit Laube von Eichen-Bäumen oder auch von Welschen-Nußbäumen, etwan einer Hand oder Spannen hoch überstreuet, und sie den Winter über also ruhig liegen lassen, da sie sich denn vollkommen gut erhalten, und im folgenden Frühlinge zu Besetzung guter Artischocken-Beete, gar nützlich haben gebrauchet werden können. Ich rathe hierbey an, das Auswintern von Artischocken-Pflanzen, nie auf einerley Art zu unternehmen, sondern auf verschiedene Weise, denn in manchen Jahrgängen und Witterungs-Beschaffenheit, schlägt diese Weise besser an, in andern jene, theilet demnach euren Pflanzen-Vorrath alljährlich in zwey Theile und versuchet die Auswinterung mit dem einen Theile auf diese und mit dem andern auf jene Art, so ist euer Artischocken-Bau um desto gesicherter, und es ist allezeit besser im Frühlinge Ueberfluß von Pflanzen zu haben, als zu wenig oder gar keine.

§. 723.

§. 723.

Wie alte Artischocken-Pflanzen gut durch den Winter gebracht werden.

Habt ihr grosse Artischocken-Beete von alten Pflanzen, die schon viel Frucht getragen mithin auch starke Wurzeln im Erdboden angebauet haben, so würde es allzuviele Mühe haben, solche grose Stöcke alle auszuheben und in Keller oder in Gruben zu bringen. Diese vertragen überhaupt mehr Ungemach des Winters, weilen ihre starken Wurzeln tief im Erdboden sitzen, als die bemeldten jungen Pflänzgen, man wintert sie demnach auch auf eine ganz andere und folgende Art aus: Im Herbste wenn die Fröste sich einstellen, werden ihnen die Kraut-Blätter bis 3 Zoll hoch über der Erde, völlig hinweg geschnitten, nach hinweg geschafften Kraut-Blättern, wird, jedoch an einem truckenen nicht aber regenhaften Tage, mittelst einer Hacke die Erde um jede Pflanze etwas angehäufft, damit sie einige Bedeckung davon erhalten, nachdem die Pflanzen also mit der angehäuften Erde etwas verdeckt sind, so wird dem ganzen Beete noch ein anderes Verdeck und zwar am besten vom Baum-Laube etwan eines Schuhes hoch gegeben, und unter solcher Verdeckung sind die Artischocken-Pflanzen für aller Winter-Kälte, vollkommenst gesichert, weilen aber grose Sturmwinde solche Laub-Decke leichtlich wieder hinweg führen können, so wird um solches zu verhindern, die Laub-Verdeckung noch mit allerley Reißholze einzeln überleget,

get, damit so die Sturmwinde gleich darein blasen, sich die Laub-Blätter durch das Reißholz bey einander erhalten und liegen bleiben können. Unter allen Baum-Laube dienet zum Bedecken am besten, das von Eichen-Bäumen, denn man nimt wahr, daß die Mäuse als derer Artischocken gefährlichsten Feinde, nicht darunter verspüret werden, welches etwan der Geruch des Laubes oder seine Bitterkeit, verursachen kan, dem Eichen-Laube ist zu vergleichen, das von Welschen-Nußbäumen herrührende, unter welchem sich gleichfalls die Mäuse gar nicht oder doch nicht sonderlich spüren lassen.

§. 724.
Sie können auch mit Miste verdeckt werden, aber ja nicht mit nassen und schweren Miste.

Wo kein Baum-Laub zu haben ist, bediene man sich auch wohl des Mistes zur Verdeckung der Artischocken-Beete, hier warne ich aber äusserst, alten, verfaulten oder auch andern nassen und schweren Mist zur Decke zu nehmen, denn dieser frieret natürlicher Weise, sowohl als die Erde zu einem Eißklumpen und alle damit verdeckte Artischocken-Stöcke, gehen gewiß zu Grunde, müsset ihr demnach eine Verdeckung von der Art machen, so nehmet keinen andern als frischen, leichten recht strohigten Pferde-Mist, so da kaum aus denen Ställen gekommen ist, und verdecket damit, so werden eure

Pflan-

Pflanzen sich vollkommen wohl darunter erhalten, und damit man auch wisse, wie stark das Verdeck ohngefehr einzurichten sey, so dienet zur Nachricht, daß die mehresten die Weise halten, auf jeden Artischocken-Stock einen Trage-Korb voll solchen Mistes tragen und ihn damit verdecken zu lassen, hättet ihr demnach 60 Pflanzen oder sogenannte Stöcke auf einen Beete, deren jeder in obgemeldter Weite, nemlich drey Schuhe weit von dem andern stünde, so wären zu Bedeckung des ganzen Beetes auch 60 Trage-Körbe voll Mist nöthig.

§. 725.

Wenn das Verdeck wieder abzuräumen.

Die Decke derer Artischocken-Pflanzen sie mag nun aus Baumlaube, oder leichten strohigten Miste bestanden haben, wird nicht eher wieder abgeräumet, als im folgenden Frühlinge, etwan im April, wenn keine harten Nacht-Fröste mehr zu vermuthen sind, jedoch wird nicht so gleich und auf einmal, aller Mist hinweggeschaft, sondern nur der mehrere Theil desselbigen, welcher auf anderes Land zur Düngung geführet wird. Es werden demnach solche verdeckt gewesene Pflanzen, anfänglich gleichsam nur gelüftet, und behalten noch etwas Decke vom Miste unter welcher sie, der Luft nach und nach wieder gewohnen, auch für denen etwan noch kommenden Nachtfrösten, Schutz finden, wenn endlich sich vermuthen lässet, daß harte Nachtfröste nunmehro außen bleiben möchte, so wird der

lange Mist völlig vollends bey Seite geschaffet, das kurze Zeuchelgen aber auf dem Beete gelassen und bey denen Pflanzen untergegraben, welches gute Besserung abgiebet, und solches geschiehet insgemein in denen letzten Tagen Aprilis, oder wenn die Witterung zu solcher Zeit noch zu rauhe seyn solte, auch wohl erst im angehenden May.

§. 726.

Wie Artischocken-Beete gedünget werden.

Alte Artischocken-Beete, so den Winter über mit Miste verdeckt gewesen, erhalten davon Besserung genug, denn die auffallenden Regen und der zerschmelzende Schnee, führen die Kräfte des Mistes, fein zu ihren Wurzeln und überdieses wird ja, das von dem Mist-Verdecke auf solchen Beeten zurück bleibende kurze Zeuchelgen alle Frühlinge, bey ihren Wurzeln untergegraben, wovon sie sattsame Besserung erhalten. Wer aber gewohnt ist, seine Artischocken-Beete den Winter über nicht mit Miste, sondern mit Baumlaube zu verdecken, der hat nöthig, alle Frühlinge, solche Beete mit kurzen verfaulten Miste, zu versorgen und solchen zwischen denen Pflanzen untergraben zu lassen, so bald als das Laub-Verdeck, bey Seite geräumet ist.

§. 727.

§. 727.
Wie man Artischocken-Bödens oder sogenannte Käse zur Winter-Speise abtrucknet.

Eine besondere Nutzung des Artischocken-Gewächses, ist darinnen zu suchen, daß man die Böden oder sogenannten Käse derer Früchte, welches der untere weiche, fleischhafte Theil dererselben ist, dergestalt im Sommer zurichtet, daß man ihn im folgenden Winter, zur Speise haben könne. Es sind dergleichen conservirte Böden gewiß eine gar angenehme Winter-Speise und derowegen nichts seltenes auf fürstlichen und andern fürnehmen Tafeln. Wenn Herrschaftliche Gärtner Befehl erhalten, viele Artischocken-Früchte denen Köchen einzuliefern, damit sie viel Böden abtrucknen können, so bauen sie zu solchen Zweck lieber die Artischocken-Art an, deren Früchte stachlich sind, als die andere gute Art, deren Frucht-Schuppen oder Blätter, keine Stacheln haben, denn die stachlichte Art giebt mehrere Früchte. Was das Abtrucknen solcher Böden selbst anbetrift, so hat es damit folgende Bewandniß: Artischocken-Früchte, so zu diesem Gebrauche dienen sollen, müssen zuförderst nicht zu alt seyn, hat man nun deren eine gute Anzuhl bey einander, thut man sie in einen Kessel mit Wasser, und kochet sie jedoch nicht allzugar ab, sind sie so weit im Kochen gediehen, daß sie sich füglich abblättern lassen, so ist der Sache schon genug geschehen, man nimmt demnach sämmtliche Früchte, ohne Ver-

zug aus dem kochenden Wasser heraus und entledigt die Bödens sowohl von allen Blättern als auch nach deren Abnehmung von demjenigen fasigten Wesen, welches nach Abnehmung derer Blätter auf denen Bödens sich findet. Ist beyderley, nemlich Blätter und Faserwerk von denen Bödens abgenommen, so werden diese zur Abtrucknung befördert, diese wird fast überall, nicht am Feuer, sondern an der Luft, fürgenommen, in dieser Absicht, leget man sie auf Hürden oder auch auf Breter und stellet solche an recht luftige Orte, woselbst sie so lange liegen müssen, bis sie recht dürre und trucken geworden sind; so lange diese Bödens noch auf ihren Bretern liegen, wollen sie täglich gewendet seyn, denn wo dieses Umwenden nicht geschiehet, so werden sie leicht schimlich und verderben davon im Geschmack. Bemerket man endlich das gänzliche Abtrucknen solcher Böden, welches nach verschiedener Beschaffenheit der Witterung, bald eher, bald später erfolgt, so leget man die Abgetrucknete in Schachteln und verwahret sie zum Gebrauch bis gegen und in den Winter.

§. 728.

Wie die Abgetruckneten im Winter gebrauchet werden.

Wer abgetrucknete Artischocken-Böden im Winter gebrauchen will, der quellet sie zuförderst einige Zeit und etwan 12 Stunden lang im Brunnenwasser auf, die aufgequellten werden darauf in einem Castrol oder andern bequemen Geschirre noch etwas gekochet,

chet, und wenn sie durch solches Kochen ihre rechtliche Beschaffenheit erlanget haben, werden sie mit der gewöhnlichen Artischocken-Brühe, zur Tafel getragen und gar wohlschmeckend befunden.

§. 729.

Wie noch um Weynachten, frische grüne Früchte von Artischocken zu erlangen.

Es sind die Früchte unseres Gewächses im angehenden Winter, gewiß nicht etwan nur alleine eine Zierde fürnehmer Tafeln und was rares sondern auch was wohlschmeckendes, ich sehe demnach für gut an, eine sichere Weise zu ihrer Erlangung, die ich selbsten ausgeübet habe, hiermit bekennt zu machen: Wo die Artischocken stark angebauet werden, da finden sich im angehenden Julio allezeit noch Stöcke die da Früchte zu geben, sich erst anschicken, das ist, solche Pflanzen von welchen man siehet, daß ihre Früchte im Herbste erst vollkommen werden möchten, und dieses sind eben die rechten Arten so zur Erreichung des gemeldten Zweckes dienen, hebt sie demnach zu der gemeldten Zeit, gehörig aus dem Lande, pflanzet sie in Körbe oder auch in Garten-Kästen ein, begießet sie wohl, haltet sie im freyen Garten noch so lange bis im Herbste es Zeit ist andere in Geschirren stehende Gewächse als die Roßmarie-Stöcke und dergleichen zur Verwahrung in Gebäude zu bringen, alsdenn bringet diese Artischocken-Stöcke auch dahin, verwahret sie endlich in Kellern oder Gewächs-Häusern, so werden

sie bey guter Abwartung sowohl um Weynachten als auch später hin im Winter euch gar gute frische Früchte liefern.

§. 730.
Vom Einmachen grüner Artischocken-Früchte zum Winter-Gebrauche.

Das also betitulte neue Tisch-Buch des Herrn D. Elzholzens, will uns p. 496. auch eine Weise, frische grüne Artischocken-Früchte, durchs Einmachen bis in den Winter hin, zu erhalten, bekennt machen, da ich aber solches noch nicht selbst versucht, als kan ich auch nicht melden, was davon zu halten sey.

§. 731.
Von denen Cardonen oder Spanischen Carden und ihrer Beschreibung.

Die Cardonen werden, wie ich oben bereits erwehnet von denen Botanicis und sonderlich dem Caspare Bauhino, Cinara spinosa, cuius pediculi esitantur, das ist die stachlichte Artischocke, deren Blatt-Stiele, oder vielmehr deren Rippen gegessen werden, umschrieben. Matthiolus umschreibt die Cardone, Carduum aculeatum. Es ist demnach die Cardone auch ein Artischocken-Geschlecht und von dem kurz zuvor beschriebenen in weiter nichts unter

unterschieden, als daß die Früchte gar kleine und kaum einer welschen Nuß groß werden, sehr stachlich und zur Speise nicht zu gebrauchen sind, die Kraut-Blätter wachsen sehr hoch und fast noch einmal so hoch als an denen vorbeschriebenen Artischocken und ausser der mehrern Höhe haben solche Blätter auch viel breitere Rippen als derer Artischocken ihre.

§. 732.

Von dem Anbaue derer Cardonen.

Cardonen haben mit denen fürbeschriebenen Artischocken einerley Natur, was vorher von dem Anbau, Wartung, Vermehrung durch den Saamen, wie auch durch Wurzel-Ausschläge und sonsten bey denen Artischocken gesagt worden, solches alles ist auch auf die Cardonen zu verbreiten und demnach unnöthig allhier zu wiederhohlen, in diesem einzigen Stück weichet der Cardonen-Bau von dem Artischocken-Bau etwas ab, daß die Cardonen-Pflanzen weiter aus einander gesetzt seyn wollen als Artischocken-Pflanzen, denn weilen das Kraut weit höher und größer wird so wollen sie auch mehr Platz zwischen sich haben, es werden dieserwegen die Cardonen-Pflanzen 4 Schuhe weit aus einander gesetzt.

§. 733.
Worzu und wie Cardonen gebrauchet, auch wie sie abgeweißet werden.

Von Cardonen speiset man wie schon gemeldet, nicht die Früchte, sondern nur die abgeweiseten Blätter und hauptsächlich nur deren breite Rippen, das Abweisen nimmt man für, wenn die Blätter der Pflanzen ohngefehr 5 oder 6 Schuhe zur Höhe erreichet haben, folgendergestalt: Man bindet nemlich den ganzen Stock, mit allen was daran befindlich ist, mittelst guter Stroh-Bänder oder Seile zusammen, jedoch nicht allzufest sonder leichte, nach solchen Zusammenbinden, wird so viel Erde als es müglich seyn will, um den Stock her angehäuffet, nach solchen Anhäuffen mit Erde, wird der Stock vollends mit warmen Pferde-Miste, rund herum völlig und dergestalt belegt, daß nichts als die obersten Spitzen derer Blätter etwas heraus gucken, es präsentiret sich also gleichsam ein Mist-Haufen, wenn dergleichen verdeckter Stock, betrachtet wird. Diese Mist-Verdeckung muß 3 bis 4 Wochen lang an dem Cardonen-Stock also liegen bleiben, und so dann werden die Blätter Abweisung genug erlanget haben, und zum Gebrauche für die Küche gerecht seyn, man nimmet sodann, den Mist sowohl als die angehäufte Erde wieder hinweg, schneidet die Blätter herunter und liefert sie in die Küche, was ihre Zubereitung allhier anbetrift, so bestehet sie darinnen, daß man die äussere Haut reine herunter ziehe, die solchergestalt abgeschäl-

geschälten Blätter und Rippen in frisches Brunnen-Wasser, eine Stunde lang einweiche und sie darauf mit einer Spargel- oder Artischocken-Brühe, vollends zurechte mache, wie solches denen Köchen und guten Hausmütterchen, sattsam bekennt ist.

§. 734.
Wie viel Cardonen-Stöcke auf einmal abzuweißen seyn, dieses kan sowohl im Garten als in denen Kellern geschehen.

Auf eine Thorheit würde es hinauslauffen, so man das Abweißen aller derer Cardonen-Pflanzen, die im Garten sind, auf einmal anstellen wolte, denn wenn alle zugleich abgeweißet wären, und könnten nicht sogleich verbrauchet werden, so würde eine vergebliche Arbeit geschehen seyn. Es werden demnach nicht mehr Stöcke auf einmal abgeweißet, als sich in kurzen verbrauchen lassen; ist ein Stock abgeweißet worden und es lassen sich seine Blätter oder vielmehr deren Rippen, nicht alle auf einmal consumiren, so wird die Erde inzwischen wieder daran gehäufet, auch der Mist wieder daran geleget, damit sie fein weiß bleiben, bis man deren wieder nöthig hat, und so wird das Abweisen derer Cardonen-Stöcke nach einander den ganzen Sommer und Herbst über fürgenommen, man wei-

ßet sie auch im späten Herbste und den Winter über in Kellern, wohin sie zur Verwahrung gegen die Kälte gebracht werden, ab, und hier in Kellern, gehet deren Abweißung fast noch besser von statten, als im Garten. Es ist die Speise von Cardonen ein Essen für Herrschafften und nicht für Bauern und Gesinde, man bereitet demnach auch nicht ganze Eymer voll auf einmal von selbigen.

§. 735.

Von Auswinterung derer Cardonen-Pflanzen.

Cardonen-Stöcke, werden am besten in Kellern ausgewintert, wiewohl sie auch in Ermangelung derer Keller, gleich denen Artischocken unter einen Laub- oder Mist-Verdeck, ebenfalls erhalten werden können, alsdenn aber gehet die Nutzung ihrer angenehmen Blätter, den Winter über verlohren, indem diese, wenn die Pflanzen im Garten bleiben sollen, gleich denen von Artischocken, hinweg geschnitten werden müssen, damit das Verdecken geschehen könne. Wer dieses Gewächs in Kellern auswintern will, der lässet die Stöcke im Herbste, wenn es Zeit ist ander Gewächs für der Kälte zu verwahren, auch ausgraben und in den Keller in Sand, bis an ihre Blätter, einpflanzen, wer demnach den Genuß derer Blätter zur Winter-Zeit wünschet, der bringet sie zusammt ihren Blättern, in den Keller. Nach vergangenen Winter, pflanzet man sodenn in Frühlinge als etwan im May, diese Stöcke wieder in gutes Garten-Land, und ge-

gehet darauf, ihre Nutzung, im Garten wieder zu rechter Zeit an.

§. 736.

Artischocken-Blätter können eben so zur Speise gebraucht werden als die von Cardonen.

Auf gleiche Weise, lassen sich auch Artischocken-Pflanzen, wenn man sie mit ihren Blättern, in Keller schaffen will, tractiren, diese sich abweißen und ihre Rippen zur Speise sich gebrauchen, weilen aber die Rippen derer Artischocken-Blätter nicht so breit und stark sind, als bey denen Cardonen-Blättern, so kommt auch dießfalls so viel Nutzung bey Artischocken-Blättern, nicht heraus, als bey Cardonen. Es lassen sich auch die Artischocken-Stöcke zur Sommer- und Herbst-Zeit im Garten abweißen und ihre Blätter gleich denen von Cardonen sich geniesen, wer demnach etwan unfruchtbare Stöcke derer Artischocken, in seinen Garten hat, die ihm keine Früchte geben wollen, der weiße sie gleich denen Cardonen ab, und geniese, die Rippen ihrer abgeweiseten Blätter.

§. 737.

Von der Beschaffenheit des Cardonen-Samens.

Cardonen-Saame, ist denen Kernen von Artischocken ganz ähnlich und unterscheidet sich haupt-

sach-

sächlich nur darinne, daß seine Kernen spitziger, dünner und länger aussehen, es wird dieser Saame, eben wie der von Artischocken in unsern Landen selten recht reif, wer demnach dieses Gewächs bey uns zum Anbau bringen will, der hat sich anfänglich um fremden Saamen zu bemühen, und selbigen aus Meß-Oertern zu verschreiben wo er leichtlich zu erhalten ist.

§. 738. Von dem Majoran, dessen verschiedene Nahmen, auch der Etymologia des lateinischen Nahmens.

Das nützliche Küchen-Kraut, der Majoran welches trucken gemacht, gleich einem angenehmen Gewürz, in Würsten, in Fleisch-Brühen, bey Zurichtung von Fischen und andern Speisen auf mancherley Art, gebraucht wird, wird in diesem Monate, am bequemsten gesäet. Im Lateinischen wird dieses angenehme Kraut, mit dem Nahmen Majorana belegt, der Franzoß benennet es Marjolaine; der Engelländer Marjoram und der Teutsche Majoran; Meiran. Ueber den Ursprung des lateinischen Nahmens Majorana, sind die Wortforscher nicht einig, denn einige sagen, es ziele solches Wort auf die Tugenden des Krautes, sey also gleichsam aus denen drey Worten, Major ad vitam, herzuleiten, weilen der Gebrauch des Krautes, das Leben derer Menschen verlängere. Andern will es besser

ser gefallen, das Wort Majorana aus dem Griechischen und zwar von α privativo und μαραινω ich verwelke, herzuführen, denn sagen sie, das Kraut ist von sehr truckener Natur, rostet oder welket demnach nicht leichtlich.

§. 739.

Von verschiedenen Sorten des Majorans.

Des Majorans finden sich verschiedene Sorten als da ist

1) Majorana annua, vulgaris, latifolia, der breitblättrige Majoran, welcher alljährlich aus seinen Saamen, neu angebauet werden muß, welche Umschreibung Caspar Bauhin im Pinace, ihm giebt. Johann Bauhin umschreibt eben diese Sorte Majoranam, majori folio ex semine natam, den Majoran mit den grösern Blättern, so aus Saamen angebauet wird. Dieses Sommer-Gewächs ist eigentlich dasjenige, welches in allen unsern Gärten zum Küchen-Gebrauch wie auch zu medicinischen Zubereitungen überall gesäet und gepflanzt wird, weswegen es auch die Umschreibung Majorana officinarum erhält. Ausser diesen giebt es

2) Ein perennirendes viel Jahre dauerndes Gewächs, welches nicht durch Saamen sondern durch Anpflanzung seiner im Frühlinge zertheilten Stöcke an und fortgebauet wird, auch die Winter-Kälte, unserer Lande im freyen Garten, aufs vollkommenste erträget, und dieses

ses wird im Lateinischen von Caspare Bauhino in seinen Pinace umschrieben: Orignanum heracleoticum, cunila gallinacea Plinii, der Teutsche nennet es, Dosten; Wohlgemuth; den wilden Majoran; den Winter-Majoran; von dieser letztern Sorte ist in denen hier folgenden §. §. gar nicht, sondern nur von der sub N. 1. erwehnten die Rede und ich werde selbigen zum Unterschiede nur den Sommer-Majoran nennen.

§. 740.

Von der Beschaffenheit des Landes um Sommer-Majoran, auch der Art und Weise ihn zu säen, ingleichen der rechten Zeit.

Wer Majoran-Saamen, bey uns im Garten-Lande anbauen will, der thut es nicht eher als bis er merket, daß keine harten Nacht-Fröste mehr kommen werden, und erwählet demnach darzu entweder die letzten Tage des April-Monats, oder die ersten des Maji, das Land worauf der Saame kommen soll, muß fein scharf gedünget seyn, und verschlägt es nichts, ob die Düngung in frischen oder in kurzen verweseten Miste bestehe, denn beyderley ist gleich gut. Mit grosem Fleiße warne ich, Sommer-Majoran-Saamen, auf solche Beete zu säen oder zu pflanzen, welche im vorigen Jahre eben dergleichen getragen haben, denn weilen dieses Gewächs das Land gar sehr auszähret, so

so will es auch zweymal gleich hintereinander dergleichen nicht annehmen, oder es wird zum wenigsten so viele Nutzung bey dem Gewächse, nicht heraus kommen, als wenn man auf frische Beete gesäet hätte. Was das Bestellen des Saamens selbsten anbetrift, so will derselbe gar genau nach denen Fürschriften unseres obigen §. 52. gesäet und in die Erde gebracht seyn, denn wo hierinnen das geringste versehen und der Saame auf lockern Lande nur etwas zu tief untergeharket wird, so gehet und wenn es auch der allerfrischeste und beste Saame wäre, nicht ein Korn davon auf, es vermultert und verdirbt vielmehr alles was zu tief davon in die Erde gekommen ist; daß zur Majoran-Saat bestimte Land, wird zwar am besten zur Herbst-Zeit gedünget, gegraben und zubereitet, worauf es ruhig bis zur künftigen Säens-Zeit liegen bleibt, und des Umgrabens im Frühlinge nicht noch einmal nöthig hat, solte aber solche Zubereitung, mit Graben und Düngen, im Herbste vergessen worden seyn, so muß solches im Frühlinge, sobald als man nur in die Erde kommen kan geschehen.

§. 741.

Mittel das Aufkeymen des Sommer-Majoran-Saamens zu befördern, auch die Beschädigung von Regen-Würmern abzuwenden.

So bald der Saame auf vorgemeldte Weise, bestellt ist, ist es nützlich das Land, mit kurzen verfaulten

faulten leichten Pferde-Miste, welcher etwan aus alten Mist-Beeten herrühret, ein wenig und so viel zu überstreuen, daß nur die Erde dadurch bedecket wird, dieses dienet darzu, daß die besäete Erde, ihre Feuchtigkeiten besser erhält, der Saame mithin gewisser und geschwinder aufkeymet, es hat solches Mistaufstreuen ferner auch den Nutzen, daß die Beschädigungen von Regenwürmern dadurch gehindert werden, denn diese sind gewohnt, aus dem Erdboden herfürzukriechen, junge aufkeymende Pflänzgen zu fassen, und selbige in ihre Löcher zu ziehen, wodurch sie oft viel Verwüstungen an solchen Saaten anrichten, finden aber solche Würmer den aufgestreueten kurzen Mist, so spielen sie mit selbigen, ziehen diesen in ihre Löcher, lassen mithin die Pflänzgen, eher zufrieden.

§. 742.

Das nöthige Begiesen der Sommer-Majoran-Saaten.

Solte nach dem Bestellen des Majorans warme truckene Witterung einfallen, ist das Begiesen der Saat nicht zu vergessen, und solches alle Tage zu verrichten, auch so lange mit dem Begiesen anzuhalten, bis die Pflänzgen das vierte Blatt erreichet haben, denn es verdirbt dieser Saame gar leichtlich, wenn er zumahlen in der Zeit seines Keymens Dürrung empfindet, wovon seine zarten Keymichen leichtlich verdorren, mithin der beste Saame sitzen bleiben kan.

§. 743.

§. 743.
Fernere Wartung des Sommer-Majorans mit Begiesen, Jäten und Versetzen.

Sind die Majoran Pflänzgen, etwan drey Zoll aufgewachsen so ist es Zeit an ihr Verziehen sowohl als an das Versetzen derer ausgezogenen zu gedenken, man machet demnach die Saat-Beete unseres Sommer-Majorans von Pflanzen dergestalt dünne und leer, daß jede stehen bleibende Pflanze 4 bis 5 Zolle Platz von der andern erhalte, die ausgezogenen Pflänzgen aber setzet man weiter auf besondere Beete auch 4 bis 5 Zolle weit von einander, begieset sie nach dem Pflanzen gleich, wartet ihrer in der Folge mit nöthigen Begiesen, auch Ausjätung des Unkrautes wohl ab, so werden diese fortgesetzten so wohl als diejenigen, die in ihren Saat-Beete ruhig stehen geblieben sind, ihre gute Nutzung zu rechter Zeit geben, und im September, da es grose Büsche giebt, abgeschnitten werden können.

§. 744.
Von der Nutzung oder Ab-Erndtung der Sommer-Majoran-Beete.

Die mehresten halten die Weise, daß sie das Kraut von ihren Sommer-Majoran, zweymal aberndten, das erstemal, geschiehet solches im August-Monate um Bartholomäi und das zweytemal im

September gegen Ablauf solchen Monats, kurz für Michael, das abgeschnittene Kraut, wird sonder Anstand, in kleine Bündelein gebunden, und was davon nicht so gleich verkaufet werden kan auf dessen gute Nutz- und Erhaltung muß man bedacht seyn, es dürfen demnach die gemachten Bündelchen, nicht Klumpen weise über einander geworfen werden, sondern sie müssen sonder Anstand an einen luftigen Boden oder andern Ort geschaft werden, wo sie ausser dem Sonnenscheine und nur durch den Zug der Luft wohl abtrucknen können, dieses zu befördern, tragen einige diese kleinen Kraut-Bündelchen auf luftige reine Bödens und legen sie daselbst nach der Reihe hin, es ist aber der Sache damit noch nicht genug geschehen, sondern diese Kraut-Bündelchen wollen auch täglich umgewendet seyn, wo dieses nicht geschiehet, so verdirbt der inwendig liegende Majoran, wird gelb, schwarz, auch wohl schimlich, also daß ihn weder der Apothecker, Koch, Metzger oder andere Leute kaufen wollen. Es wird demnach das geschwinde Abtrucknen des Majoran-Krautes auch auf diese Weise zu erlangen getrachtet und erlanget, wenn sie die kleinen Bündelein an Linien oder Säumen, so sie auf luftigen Bödens aufziehen, alle aufhängen, hierbey sehen sie sich des Umwendens enthaben und die Kraut-Bündelchen trucknen geschwinder und besser, als wenn sie auf dem Boden lägen. Das solchergestalt wohl abgetrucknete Majoran-Kraut, kan darauf mit besten Nutzen verkauft und vertrieben werden.

§. 745.

Von dem Anbau des Sommer-Majoran-Saamens in Mist-Beeten.

An vielen Orten und sonderlich an denen wo das Wasser zur Begießung derer mit Majoran-Saamen besäeten Beete, als welches Begiesen sie anfänglich beständig verlangen, beschwerlich zu erlangen ist, wird der Gebrauch gehalten, den Majoran-Saamen im April, fein bald in ein gutes Mist-Beet zu säen, und die darinnen erlangten Pflänzgen, hernach im folgenden May oder angehenden Junio in gutes Land zu versetzen. Sie stecken demnach dergleichen Pflänzgen etwan 5 bis 6 Zoll weit von einander in gutes fruchtbares Land und finden diesen Anbau ebenfals sehr nützlich, ja oft noch besser als wenn der Saame, ins freye Garten-Land, wäre gesäet worden.

§. 746.

Vom Saamen des Sommer-Majorans.

Es lässet sich zwar Sommer-Majoran-Saame, in unserm Lande erziehen, wenn man den Saamen zur Frühlings-Zeit, fein bald in ein Mist-Beet säen, die Pflanzen hernach durchziehen, einige einzeln und also daß sie etwan 4 Finger breit Raum von einander haben stehen lassen und ohne Versetzen aufwachsen lassen will, so werden solche im Mist-

Beete ruhig stehen bleibenden Pflanzen, im Herbste endlich wohl reiffen Saamen geben. Es ist aber auch nicht zu läugnen, daß solches mit geringen oder gar wenigen Vortheile geschehe, da man den Saamen so gar wohlfeil, zu Nürnberg, Frankfurt am Mayn und fast in allen Meß-Oertern haben kan. Denn in Frankreichs Mittags gelegenen Landschaften wie auch in Italien, wächset der Sommer-Majoran wild, und wird daher häufig und in leichten Preisen nach Teutschland und andern Provinzen geführet; weswegen man in Teutschland allezeit besser fähret, das Kraut von dem Majoran abzuschneiden, zu nutzen und den Saamen-Bau zu unterlassen, da zumalen nicht alle Jahrgänge zu diesen Saamen-Bau dienen, denn in feuchten und kalten Jahrgängen, will auch in denen Mist-Beeten nichts tüchtiges aus dem Majoran-Saamen werden. Dieses habe ich wohl gesehen, daß besondere Liebhaber fremder Gewächse, Sommer-Majoran-Pflanzen in Nelken-Töpfe gesetzt, diese in ordentlichen Gewächs-Häusern bey der Orangerie ausgewintert, die ausgewinterten im folgenden Jahre an Sonnreichen Orten gehalten haben, und von diesen in Töpfen stehenden Stöckgens, haben sie zwar reifen Saamen, aber nicht in grosser Menge aufgenommen, es ist also nur ihre Curiosité dadurch gestillet, keinesweges aber ein sonderlicher Vortheil erlanget worden, denn den wenigen Saamen, so sie hier erhielten, hätten sie für ein geringes Geld, kaufen können.

§. 747.

§. 747.

Von denen Kennzeichen eines guten Majorans-Saamens auch Betrüge der Saamenhändler.

Für ein gutes Kennzeichen eines frischen und tüchtigen Sommer-Majoran-Saamens, wird insgemein, dessen guter und starker Geruch angenommen, riechet der Saame nicht stark, so hält man ihn für alt und verlegen. Saamenhändler nun welche auf Betrug ausgehen, welche wissen daß jeder Käuffer diesen Kennzeichen nachgehe, suchen sich wenn sie alten verlegenen Saamen dem der Geruch entgangen ist, haben, zu helfen, wenn sie abgedörrete Majoran-Blätter nehmen und ihren alten Saamen damit wohl abreiben, durch solches Abreiben mit denen Blättern, bekommt der alte Saame den besten Geruch wieder, damit nun ferner ihr gebrauchtes Kunst-Stück, desto besser verborgen bleiben und der Käuffer das Abreiben mit denen Blättern nicht merken möge, so schwingen sie den abgeriebenen Saamen in einer kleinen Mulde wieder aus, damit alle Blätterchen und Staub davon komme, und ihr Betrug desto besser verborgen werde. Es ist demnach das Kennzeichen eines Majoran-Saamens, welches vom Geruche hergenommen wird, ein sehr betrügliches, und das beste Mittel, zu erfahren ob man mit gekauften Majoran-Saamen betrogen oder verwahret sey, daß man nach denen Fürschriften unsers obigen §. 49. sq. die Probe damit anstelle, denn dieses ist ganz untrüglich.

§. 748.
Vom Winter-Majoran und dessen verschiedenen Benahmungen.

Es hat dieses Gewächs im Lateinischen die Namen Origanum; wie ingleichen Majorana silvestris; der Teutsche nennet es bald Dosten; Wohlgemuth; groser Orant; kleiner Orant; rothe Dosten; wilder Majoran; gemeiner Majoran; der Engelländer giebt ihm die Nahmen Origany; Bastard Majoram; im Griechischen finden sich von ihm die Benahmung Ορίγανον.

§. 749.
Von denen verschiedenen Sorten des Winter-Majorans.

Es hat dieses Gewächs, verschiedene Sorten unter sich, Caspar Bauhin führet in seinen Pinace uns zwey derselben an, welche sind

1) Origanum onites, im teutschen insgemein der Koch-Majoran genennet, weilen er hin und wieder in Suppen und andern Speisen als ein gutes Küchen-Kraut, gebrauchet wird. Man bauet ihn auch in Küchen-Gärten in solcher Absicht, findet ihn aber auch wild hin und wieder wachsen.
2) Origanum heracleoticum cunila gallinacea Plinii.

Dieser wird an vielen Orten insbesondere der Winter-Majoran genennet, kommt in der Gestalt, dem Som-

mer-Majoran an nähesten, sein Geruch ist kräftig, er findet starken Gebrauch in Speisen und sonderlich zur Frühlings-Zeit, ehe das frische grüne Kraut vom Sommer-Majoran zu haben ist, da er denn von vielen um des Geruchs willen in Frühlings-Sträuße, mit eingebunden wird. Johann Bauhin meldet uns

3) Origanum vulgare spontaneum der gemeine wild wachsende Winter-Majoran oder Dosten, welchen die Kräuter-Sammler zu medicinischen Gebrauche aufsuchen.

4) Ist bekennt, das Origanum silvestre humile die Doste oder wilde Majoran so niedrig wächset.

5) Origanum silvestre foliis variegatis, wilder Majoran, so bunte Blätter zeuget.

6) Origanum orientale, folio brunellæ glauco flore albo, eine Art derer Dosten oder des Winter-Majorans so aus der Levante in unsere Lande mag gebracht worden seyn, die Blätter den von Brunellen ähnlich, die Blumen aber weiß sind.

Alle diese 6 Sorten, sind sehr dauerhafte Gewächse, welche die Winter-Kälte unserer Lande, im freyen Garten vollkommenst ertragen, demnach kein Verdecken oder Beschirmung gegen die Winter-Kälte nöthig haben.

§. 750.

Von dem Anbau und Vermehrung des Winter-Majorans.

Unsere Dosten oder Winter-Majorane, haben zu ihrer Vermehrung dreyerley Wege, deren ersterer in dem Anbaue ihres Saamens, zweyter aber, in der Zertheilung und Fortpflanzung ihrer alten Stöcke zu suchen ist, der dritte aber darinnen bestehet, daß man im Frühlinge Zweiglein von alten Stöcken, gleichwie solches bey denen Rosmarien-Stöcken gebräuchlich ist, abbreche und pflanze, welche gar leichtlich Wurzeln schlagen und gar bald zu schönen großen Stöcken aufwachsen. Die Vermehrung durch Zertheilung alter Stöcke, wird im Frühlinge fürgenommen, da man die ausgehabenen alten Stöcke mit der Behutsamkeit auseinander theilet, daß an jeden auch etwas Wurzeln bleiben und solche Theile, so fort wieder pflanzet. Die Vermehrung durch den Saamen, geschiehet gleichfalls am besten in diesen Monate, es ist nöthig, den Saamen in ein Mist-Beet zu säen vielmehr genug, wenn er nur in eine gute fruchtbare Rabatte gesäet, solche Saat mit alten verfaulten Pferde-Miste nur ein wenig überstreuet und beständig feuchte gehalten wird, da sie dann zu rechter Zeit aufkeymen und schöne Pflanzen gegen und in dem Monat Junio geben wird, welche so bald sie zum Versetzen tauglich erachtet werden auseinander genommen und an gehörige Orte versetzt werden müssen. Es dauert dieses Gewächse einige Jahre hintereinander, wer selbigem einen recht guten Wachsthum verschaf-

verschaffen will dem rathe ich an, seine im Garten habende Stöcke nur alle Frühlinge auszugraben, etwas von einander zu theilen und in andere frische Beete pflanzen zu lassen, nächstdem lieben sie auch dasjenige was allen Garten-Gewächs angenehm ist, nemlich die Vertilgung des Unkrautes, dieses muß nie um sie aufkommen, vielmehr von Zeit zu Zeit weggejätet werden. Lasset ihr diese Stöcke einige Jahre an einen Orte stehen, so werden sie allzugroß und verderben endlich gar durch Fäulniß.

§. 751.

Von dem Basilico und seiner verschiedenen Benahmung.

Eines derer angenehmesten Küchen-Kräuter, welches sowohl grün als trucken gemacht, die herrlichste Anwendung in der Küche so wohl als in medicinischen Zubereitungen findet, ist gewiß das Basilicum, und da seine beste Säens-Zeit, in diesen Monat verfället, so wird es würdig seyn, ihm einige Betrachtungen allhier zu widmen. Basilicum, wird im Lateinischen auch Ocimum; Ocymum Caryophyllatum; Herba basilicæ; Basilica; Herba regia; genennet, der Teutsche giebt ihm die Nahmen, die Basilie; Basilien-Kraut; Basilgen; Nelken-Basilien; Edel-Basilien; Hirn-Kraut; Königs-Kraut; der Franzoß nennet es Basilic. Der Italiäner Basilico; der Grieche Πασιλικον auch ὤκιμον. Es wird unserm Kraute eine grose Kraft, das Gehirn und Herz des Menschen zu ermuntern und kräftig zu stärken beygelegt, weswegen ihm vermuthlich

lich die Nahmen hievon Kraut- und Königs-Kraut, gegeben worden sind.

§. 752.

Natur- Eigenschaften und Säens- Zeit dieses Gewächses.

Basilicum ist ein sehr zärtliches Gewächs, welches weder rauhe Luft noch Reif, vielweniger aber Frost vertragen kan, es ist ein Sommer- oder solches Gewächs welches alle Jahre aus seinen Saamen frisch angebauet werden muß, wegen seiner gemeldten zärtlichen Beschaffenheit, ist es nicht rathsam, seinen Saamen allzufrühe im Jahre zu säen, es ist Zeit genug wenn er um die Mitte dieses Monats, in einen guten Mist-Beete bestellet wird, welches gegen eindringende rauhe Lüfte und Kälte sonderlich zur Nacht-Zeit bestens zu verwahren ist. Aus dem Mist-Beete, dürfen die Pflanzen nicht eher als ohngefehr im Junio herausgenommen und versetzt werden, denn so lange noch die geringste Kälte zu besorgen ist, wollen diese Pflanzen, Vedeck- und Beschirmung dagegen haben. Wenn endlich für allen Reife man sich sicher erachtet, werden die Pflanzen unseres Gewächses im Mist-Beete ausgehaben und in gutes zur Sonne wohl gelegenes Land (denn warme Sonnreiche Laage verlanget es) dergestalt gesetzet, daß jede etwan 8 bis 10 Zoll weit von dem andern zu stehen komme, wenn die Pflanzen hier anfänglich wohl begossen und den folgenden Sommer über vom Unkraute wohl reine gehalten werden, so wäch-

set

set Kraut genug zum Gebrauche für die Küche und Apothecke von ihnen; Es haben diese Pflanzen die Natur an sich, daß sie abgeschnittenes Kraut immer durch frischen Nachtrieb ersetzen, wenn sie nur nicht allzutief beschnitten worden sind. Das abgeschnittene Kraut dieses Gewächses trucknet man auf luftigen Böden, gleichwie solches fürhin bey dem Sommer-Majoran gemeldet worden, jedoch ist es besser solches ungebunden als Bündelweise zur Abtrucknung zu bringen. Was jemand zu seiner eigenen Wirthschaft davon nicht nöthig hat, das kaufen ihm gerne ab, Fleischer, Köche u. a. m. welche das Kraut sowohl frisch als trucken gemacht, annehmen.

§. 753.

Von dem Säen und Anbau dieses Krautes ausser dem Mist-Beete.

Wer dieses Kraut, in groser Menge anzubauen gedenket, der erreichet seinen Zweck, nicht sowohl bey dem vorgemeldten Anbau in Mist-Beeten, als vielmehr dadurch, wenn er den Saamen ins freye Land säet und die Pflanzen unversetzt aufwachsen lässet; bey dieser Absicht aber muß zuförderst, wohl gegrabenes, in guter Besserung stehendes und recht Sonnreiches Land erwählet werden, auf dieses säet euren Saamen, nur nicht zu frühe und weilen die Erde noch zu kalt ist, sondern wenn sie von der Sonnen erst recht durchwärmet ist, welches in denen ersten Tagen des May-Monats insgemein sich findet, säet ihr den Saamen früher ins Land,

so wird durch die annoch fürhandene Kälte der Erde, der gröste Theil des Saamens vermultern und verderben, es ist an solcher Saat noch gar nichts versäumet, wenn ihr sie in der Mitte des May-Monats noch fürnehmet. Der gesäete Saame unseres Basilici will darauf eben eine solche leichte Bedeckung vom verfaulten Pferde-Miste haben, als solches zuvor, bey dem Sommer-Majoran §. 741. gemeldet worden, welches zu Erhaltung derer Feuchtigkeiten im Lande dienet und das gute Aufkeymen des Saamens sowohl befördert, als auch die daselbst gemeldeten Beschädigungen der Regen-Würmer abwendet. Sind die Pflanzen auf solchen Saat-Beeten endlich so weit gediehen, daß sie etwan 3 bis 4 Zolle, Höhe erreichet haben, sind sie zu durchziehen und dünne zu machen dergestalt, daß überall einer Hand breit Raum zwischen ihnen werde. Wird ein solches Beet darauf im Sommer auch vom Unkraute fleißig reine gehalten, so giebt es gar bald und viel nutzbares Basilien-Kaut auf selbigen abzuschneiden.

§. 754.
Von dem Saamen-Bau des Basilici.

Daß der Saame des Basilien-Krautes, wenn es im Garten-Lande, bey uns wächset, nicht von statten gehen wolle, solches giebt die Erfahrung sattsam zu erkennen. Mir ist es inzwischen gelungen viel und guten Saamen dieses Gewächses zu erlangen, wenn ich junge Pflanzen, davon zur Frühlings-

Zeit

Zeit in Nelken- und andere Garten-Töpfe habe pflanzen und sie in der Folge wohl abwarten lassen, von diesen habe ich den schönsten reifen Saamen erlanget, nur wollen dergleichen bepflanzete Töpfe im September wohl in acht genommen und für rauhen Lüften und Reifen beschirmet, auch so bald ein kleiner Reif oder Frost sich nur vermuthen lässet, in ein Gewächs-Hauß oder anderes Gebäude gebracht, und daselbst hinter Fenster gestellet seyn, damit sie der Sonnen-Blicke, durch selbige genießen und von rauher Luft sowohl als für Reif und Fröstgen daselbst frey seyn mögen, wird dieses in acht genommen, so entstehet guter reifer Saame auch in unsern Landen. Die größere Art des Basilici, welches Ocymum oder Basilicum vulgatius oder das große gemeine Basilicum genennet und zum Küchen-Gebrauche nur angewendet wird, giebt allezeit mehrern, schönern und bessern reifen Saamen, als das Basilicum minus oder das kleine Basilicum welches das ganz zarte und kleine Krautblatt zeuget, diese Art giebt wenigen Saamen. Andere getrauen sich Basilien-Saamen auf die Art zu erlangen, wenn sie den Saamen im April in ein Mist-Beet bestellen und pflanzen davon, welche nicht allzu dichte bey einander stehen, unversetzt darinnen, auf und fortwachsen lassen, welches in warmen Sonnreichen Jahrgängen wohl seine Richtigkeit haben mag.

§. 755.

§. 755.

Von denen verschiedenen Arten des Basilici.

Es ist der Saame unsers Basilien-Krautes sehr geneigt, Veränderungen oder neue Sorten zu zeugen, und daher rühret es eben, daß sich so viele Umschreibungen, davon finden, ich will deren nur einige anführen, damit diejenigen so das Gewächs noch nicht sattsam kennen, zu besserer Käntniß desselben geleitet werden mögen, Caspar Bauhini Pinax, zeuget uns folgende davon an:

1) Ocymum vulgatius, das gemeine und überall bekennte Basilien-Kraut, welches fast in allen Kräuter-Gärten, zur Nutzung in der Küche und auch zur Medicin gebauet wird.

2) Ocymum minus angustifolium, foliis serratis, eine Art des Basilien-Krautes, welches kleinere Blätter, als das vorige, die zugleich gezackt sind, zeuget insgemein, das kleine Basilicum genannt.

3) Ocymum minimum, die allerkleineste Sorte des Basilici, dessen Blätter nicht nur die kleinesten sind, sondern auch etwas niedriger als die andern Arten und etwas buschig wächset.

4) Ocymnm citri odore, das Basilien-Kraut so nach Citronen riechet.

5) Ocimum latifolium maculatum vel crispum, eine Art des Basilien-Krautes von breiten Blättern welche artige Flecken haben auch krause gewachsen sind.

6) Ocy-

6) Ocymum foliis fimbriatis viridibus, die Art des Basilien-Krautes, so grüne gleichsam verbrämte Blätter hat.

7) Ocymum caryophyllatum maximum, groß blättriches Basilien-Kraut, so einen Nelken-Geruch zeuget.

8) Ocymum anisi odore, das Basilien-Kraut dessen Geruch, dem von Anis nachahmet.

9) Ocymum minus angustifolium foliis serratis, das kleine schmalblättrige Basilien-Kraut. dessen Blätter nach Art einer Säge, gezackt sind.

Der Hortus regius parisiensis zeuget uns

10) Ocymum vulgatius, foliis ex nigro virescentibus, flore albo, gemeines Basilien-Kraut, dessen Blätter dunkel-grün und die Blumen weiß sind.

11) Ocymum minus angustifolium, foliis bullatis, kleines Basilien-Kraut, dessen Blätter gleichsam warzig sind.

12) Ocymum minimum foliis ex purpura nigricantibus, das kleineste Basilien-Kraut, dessen Blätter, dunkel-purpurroth sind.

13) Ocymum tricolor, das Basilien-Kraut dessen Blätter, dreyerley Farben zeugen.

Pauli Hermanni Hortus Lugduno Batavus zeuget auch einige besondere Sorten, dieses Krautes an unter denen Umschreibungen:

14) Ocymum foliorum fimbriis, ad endiviam accedentibus, maximum, die gröste Art, des Basilien-Krautes dessen Blätter krause Verbrehmungen nach Art, derer Endivien haben.

15) Ocy-

15) Ocymum nigrum majus acuto rutæ odore, großes Basilien-Kraut dessen Blätter so dunkel gefärbt sind daß man sie fast schwarz nennen kan und dabey einen scharfen Geruch haben, welcher dem von der Garten-Raute, sich vergleichet.

Ausser denen hier gemeldten 15 Arten ist ferner noch bekennt

26) Ocymum cambechianum odoratissimum, das Basilien-Kraut von Campeche, so den allerstärksten Geruch hat. Diese vorher gemeldten Sorten, sind alles Sommer-Gewächse welche alljährlich aus ihren Saamen, neu angebauet werden müssen, es findet sich aber auch eine perennirende Art des Basilien-Krautes welches Börhavii index alter plantarum unter der Umschreibung:

17) Ocymum Zeylanicum perenne frutescens, folio calaminthæ nonnihil simili, das staudige einige Jahre dauernde Basilien-Gewächs aus Ceylon, dessen Blätter viel ähnliches mit denen von der Ackermünze haben. Dieses Gewächs wird gleich andern aus Indien herrührenden in Glaß-Häusern unterhalten und dauert bey guter Abwartung, wohl 2 bis 3 Jahre. Es giebt auch reifen Saamen bey uns wodurch man sich bey ihm erhalten kan.

§. 756.

Vom Taschen-Pfeffer und seiner verschiedenen Benahmung.

In der lateinischen Sprache wird dieses Gewächs genennet Capsicum; Siliquastrum; Piper indicum; Piper americanum; Piper brasilianum; Piper hispanicum; Piper calecuticum; der Teutsche giebt ihn die Nahmen Taschen-Pfeffer; Schoten-Pfeffer; Indianischen Pfeffer; Americanischen Pfeffer; Brasilianischen Pfeffer; Spanischen Pfeffer; Calecuttischen Pfeffer; und Lonicerus nennet ihn den Teutschen Pfeffer. Der Engelländer nennet ihn Guiney Pepper.

§. 757.

Etymologia derer Lateinischen Nahmen auch Beschreibung des Gewächses.

Der Taschen-Pfeffer ist ein Gewächs welches in guten Lande, etwan eines Schuhes Höhe erreicht, seine Blumen bestehen aus einen Blatte, sie vergleichen sich einigermaßen denen vom Nachtschatten, breiten sich auch eben so wie selbige aus, die Früchte sind bey vielen Sorten rund gleich einer Kirsche jedoch etwas größer als Kirschen, bey andern aber länglich, bey einigen Arten, hangen diese Früchte herab bey andern aber stehen sie aufrecht und steif. Wenn die Früchte noch unreif sind, haben sie grüne Farbe, werden sie aber reif, so verwandelt solche grü-

ne Farbe, bey einigen sich in ein schön glänzendes Roth, bey andern aber in eine schöne gelbe glänzende Farbe, in solchen Früchten welche man ihrer Gestalt wegen Saamen-Taschen oder Capsuln nennen möchte, stecket der Saame welcher platt rund fast wie Linsen, jedoch nicht so dicke als Linsen, und so er recht reif geworden ist, von Farbe schön gelb aussiehet. Die lateinischen Nahmen, Capsicum und Siliquastrum sind diesem Gewächse vermuthlich wegen Gestalt und Beschaffenheit, der Saamen-Hülse beygelegt als welche gleichsam Siliquas- Schoten oder Capsulas, Behältnisse, Capsulchen, fürstellet. Der Saame von beyden Arten, nemlich derer gelben sowohl als rothen Früchte ist von sehr brennender und beißender Beschaffenheit und wer sich hiervon überzeugen will, der darf nur ein Körnichen davon in Mund nehmen, und zerbeißen, so wird er das heftigste Brennen davon so fort empfinden, gleiche Bewandniß, hat es auch mit der glänzenden Schale der Saamen-Hülse, als welche gleichfals heftiges Beissen und Brennen erreget.

§. 758.

Von denen verschiedenen Sorten des Taschen-Pfeffers.

Des Taschen-Pfeffers giebt es verschiedene Sorten von welchen ich die fürnehmsten anführen will, es sind diese:

1) Capsicum africanum, fructu pyramidali, pendulo, rugosissimo, Taschen- oder africanischer Pfeffer dessen Früchte Pyramidenförmig, runzlich und herabhangend, sich zeugen.

2) Cap-

2) Capsicum africanum, fructu pyramidali, rugosissimo, plerumque erecto, Taschen= oder africanischer Pfeffer, dessen Früchte Pyramidenförmig sehr runzlich und mehrentheils aufrecht stehend sich zeugen.

3) Capsicum siliquis longis propendentibus, Taschen-Pfeffer, so lange herabhangende Früchte zeuget.

4) Capsicum siliquis recurvis, Taschen=Pfeffer, so gekrümmete Schoten zeuget.

5) Capsicum latifolium, mali æthiopici fructu, magno, compresso, striato, americanum, Taschen=Pfeffer so breite Blätter und große eingedruckte, gestreifte Schoten zeuget. Dieser wird von vielen der Kappen-Pfeffer, im Englischen aber Bonnet Pepper, genennt.

6) Capsicum fructu rotundo majore, nunc erecto, nunc nutante, rubro, Taschen=Pfeffer mit rother groser Frucht, so da rund ist, und zuweilen aufrecht stehend zu Zeiten aber auch herabhangend, wächset.

7) Capsicum fructu oblongo, nunc erecto, nunc nutante rubro, Taschen-Pfeffer mit rother langer Frucht, die zuweilen aufrecht stehend manchmal aber auch herabhangend, wächset.

8) Capsicum fructu pyramidato crasso, plerumque erecto, rubro, Taschen=Pfeffer, von dicker Pyramidenförmiger rother Frucht, die mehrentheils aufrecht wächset.

9) Capsicum fructu cordiformi plerumque nutante rubro, Taschen-Pfeffer, so rothe herzförmige Schoten, die mehrentheils herabhangend sind, träget.

10) Capsicum fructu non acri, rugoso, longo, pendente, rubro, Taschen-Pfeffer dessen herabhangende, lange, rothe, runzliche Frucht, keinen scharfen Geschmack hat.

11) Capsicum fructu flavo, pyramidato, oblongo, nunc erecto, nunc nutante, gelber Taschen-Pfeffer, dessen lange pyramidenförmige Frucht bald aufrecht stehend, bald herabhangend, wächset.

12) Capsicum fructu cordiformi, nunc erecto, nunc nutante, flavo, Taschen-Pfeffer, dessen herzförmige gelbe Frucht, bald herabhangend bald aufgerichtet stehend, wächset.

13) Capsicum fructu olivario, erecto, Taschen-Pfeffer, dessen Frucht, olivenförmig wächset und aufrecht stehet.

14) Capsicum fructu parvo, pyramidali, erecto rubro, Taschen-Pfeffer dessen kleine rothe, pyramidenförmige Frucht aufrecht wächset. Dieser soll in America von dasigen Einwohnern den Nahmen des Barbarischen Pfeffers, erhalten wie Sloane berichtet.

15) Capsicum fructu parvo rotundo, acerrimo, der Taschen-Pfeffer, so kleine runde Früchte und den allerschärffesten Geschmack hat. Nach Hans Sloan Berichte, nennen die Americaner, diese Art besonders, den Vogel-Pfeffer, und bereiten daraus ein Gewürz, welches die Cayan-Butter auch Pepper-Bot genennt, und den Engelländern auch zugeführet wird, welche es zum Theil gar hoch halten und statt andern Pfeffers, an Speisen, gebrauchen.

16) Cap-

16) Capsicum americanum, fructu rotundo cerasorum forma; americanischen Taschen-Pfeffer, dessen Früchte die Gestalt von Kirschen haben.

17) Capsicum americanum latifolium fructu oblongo, erecto, candido, americanischer Taschen-Pfeffer, mit breiten Blättern; dessen Frucht weiß und lang ist auch aufrecht stehend wächset.

18) Capsicum fructu maximo, oblongo rugoso, plerumque nutante, rubro, Taschen-Pfeffer, so die größesten rothen, langen runzlichten herabhangenden Früchte, zeuget.

§. 759.

Vom Nutzen derer Früchte des Taschen-Pfeffers.

In Lust-Gärten bauet man diese Gewächse zwar hauptsächlich um der angenehmen Gestalt willen welche die platte und glänzende Früchte haben, als welche unter dem grünen Laube sich gar angenehm sehen lassen, ehe diese Früchte reif werden, sehen sie grün aus, gegen Ablauf des August-Monats aber wie auch im September, fangen sie an reif zu werden und nehmen dabey diejenigen Farben an, welche die Natur in sie gelegt hat, da denn einige Sorten rothe andere gelbe, wieder andere weiße und aber andere bunte Früchte zeigen, wie solches der vorige §. zu erkennen giebt, man unterhält diese Gewächse am besten in Garten-Töpfen, und alsdenn dienen sie, so wohl zum angenehmen Aufputz derer

Wohnzimmer wenn man die Töpfe zur Herbst-Zeit, wenn es bald Reife und Fröste geben will, aus dem Garten dahin schaffen und in die Fenster stellen will, (den Reif und Frost muß man an dieses Gewächs nicht kommen lassen) oder auch zum Aufputz derer Gewächs-Häuser, als woselbst sie unter andere Gewächse gestellet, ein artiges Ansehen geben, denn die Früchte erhalten sich hier den ganzen Winter durch und bis gegen Ostern frisch und schön und geben Anmuth wenn man sie beschauet. Ausser solcher Augenweide, welche die Früchte so wohl im Garten als in Zimmern und Gewächs-Häusern, wohin sie zur Verwahrung gegen Reif und Frost gebracht, den Herbst und Winter über geben, haben sie auch noch andern guten Nutzen, denn es finden diese Früchte nicht nur Anwendung in denen Apothecken, sondern sie finden in der Wirthschaft auch Nutzen, denn ich weiß daß viele die jungen unreifen Früchte davon stark einsammlen und bey Böckelung des Fleisches gar nützlich zu gebrauchen wissen. In Westindien soll diese Frucht wenn sie noch jung und grün ist stark gespeiset werden. Mir berichtet ein Reisender so in Engelland gewesen, daß die daselbst bekennte Cayan-Butter, welche sie auch Pepper-Bor, nennen, in Westindien aus dem schärfesten Taschen-Pfeffer und sonderlich aus derjenigen Art, welche im vorigen §. unter N. 15. angezeiget worden, bereitet würde.

Es zerstießen nemlich diese Indianer den trucken gemachten Taschen-Pfeffer zu feinen Pulver, vermischten ihn noch mit andern Dingen, und bereiteten also, das gemeldete angenehme Gewürz daraus, welches sie statt Pfeffers an denen Speisen brauchten,

ten, welche Zubereitung denn denen Engelländern auch zugeführet und von vielen gar hoch gehalten würde.

In unsern Landen bedienet man sich derer jungen annoch grünen unreifen Schoten des Taschen-Pfeffers auch gar wohl bey Einmachung derer kleinen wohlschmeckenden Eßig- oder sogenannten Pfeffer-Gürkgen, welche im August-Monate, mehrentheils eingemachet werden, denn wenn die Einschichtung dieser in guten Wein-Eßige abgebrüheten Gürkgen geschiehet, so werden bey der Grund-Laage so wohl als bey jeder Zwischenlaage ausser denen Lorbeer-Blättern, dem Fenchel-Kraute und gewöhnlichen Gewürze auch einige noch grüne unreife Schoten unseres Taschen-Pfeffers, mit eingelegt und angebracht, welche mit eingelegte Schötchen denn nicht nur zu guter Erhaltung derer Gürkgen gar wohl dienen, sondern auch von jeden Menschen zumalen bey vermerkten Schwachheiten des Magens mit vielen Nutzen, gespeiset werden können.

Unreife Taschen-Pfeffer-Schoten sollen auch dienen, Schafe welche an Pocken krank sind, damit gesund zu machen, denn D. Schreber berichtet im ersten Theile seiner Sammlungen p. m. 121. daß als dergleichen kranke Schafe in einen Garten gekommen und von denen in Rabatten daselbst gestandenen noch unreifen Schoten gefressen, sie sämtlich gesund dadurch geworden. Ausser diesen gebrauchen auch Brandteweins-Brenner, welche Brandtewein, aus Korn-Früchten bereiten, so wohl als Eßig-Brauer, gar öfters die reifen Früchte des Taschen-Pfeffers um den Brandteweine sowohl als Eßige einen scharfen beißenden Geschmack zuwege

zu bringen, und den Leuten glaubend zu machen wie solche ihre Waare von besondern Kräften und Stärke sey, welches aber ein Mißbrauch und Betrug zu nennen ist.

§. 760.

Vom spashaften Gebrauche derer Früchte des Taschen-Pfeffers, auch seiner Nießen machenden Kraft.

Die bekennten sehr brennenden und beißenden Eigenschaften, des Saamens so wohl als auch der Schale von der Saamen-Hülse, unseres Taschen-Pfeffers als worinnen sie alle, auch die heftigsten Brenneßeln, übertreffen, geben Anlaß, daß mancherley Spaß damit getrieben wird. Personen welche dergleichen Saamen-Täschgen eröfnen um etwan den Saamen zur Saat oder andern Gebrauche heraus zu machen, haben sich wohl fürzusehen, daß sie während solcher Arbeit, die Augen oder den Mund mit denen Fingern nicht etwan reiben, denn wo dieses geschiehet, entstehet so fort das heftigste Beißen oder Brennen daselbst, welches ob es wohl ohne Schaden derer Augen geschiehet, dennoch einige Stunden lang gar schmerzhaft und lieber zu vermeiden ist. An denen Fingern mit welchen solche Saamen-Schoten eröfnet werden, fühlet man keine Schmerzen, weilen die Haut daselbst dicke ist, die zarte Haut derer Augen oder Lefzen aber, empfindet solche Berührung augenblicklich. Der

Ge-

Geruch eröfneter Saamen-Hülsen, oder auch des Saamens machet heftiges Nießen. Ich habe für 3 Jahren jemanden Taschen-Pfeffer-Schoten zur Eröfnung und um den Saamen heraus zu machen gegeben, dieser hat von der brennenden Eigenschaft dieses Pfeffers gehöret, er besorgt demnach, jedoch ohne Ursache, daß er seine Finger bey Eröfnung derer Schoten, verletzen werde, ziehet demnach solches zu verhüten, lederne Hand-Schuhe an, in solche Hand-Schuhe hat sich also von dem Safte der Saamen-Hülse und des Saamens, etwas angeschmieret und hinein gezogen. Ob nun schon solche Hand-Schuhe über drey Jahre bereits gelegen so haben sie doch noch die Kräfte, Nießen bey demjenigen zu erregen, der sie anziehet und gebrauchet, sie werden demnach bey mir zum Spaß, nur die Nieße-Hand-Schuhe genennet, es ziehet sie demnach auch niemand gerne mehr an, als derjenige welcher sich etwan ein Nießen zuwege bringen will. Man hüte sich demnach gute lederne Hand-Schuhe oder andere dergleichen Kleidungs-Stücke, mit dem Safte der Saamen-Hülse oder des Saamens zu bestreichen, weilen die nießende Kraft des Pfeffers sich hernach zu lange in dem Leder erhält und solche Sachen dadurch, zum Gebrauche untüchtig werden. Solche Nießen erregende Kraft des Taschen-Pfeffers aber, steckt nicht allein in frischen Schoten und Saamen sondern sie liegt in alten und dürre gewordenen auch, denn so diese zerdrucket und zerrieben werden, werden Personen so solches verrichten, ebenfalls heftiges Nießen empfinden. In Gesellschaften wird oft viel Spaß mit denen Schalen der Taschen-Pfeffer-Schoten getrie-

 ben,

ben, denn wenn mit der linken oder inwendigen Seite wo die Schale etwas saftig ist, Mund-Stöcke derer Tobacks-Pfeiffen derer Trinke-Gläser oder Krüge nur ein wenig bestrichen werden, so empfinden diejenigen, die dergleichen bestrichene Sachen in den Mund bringen also fort, ein heftiges Brennen an ihren Lippen, welche dabey dicke auflauffen, noch einen andern Spaß habe ehemals in einer gewissen Schenke machen sehen, hier machte jemand einige Papiere, so mit frischen Schalen, des Taschen-Pfeffers wohl beschmiert und abgerieben gewesen, zum Spaß heimlich auf den Abtritt gelegt haben, ein anderer der zu seiner Erleichterung nachher auch dahin gegangen, ergreift ein solches Papier zum abwischen, worauf er also fort das heftigste Brennen und Beißen in orificio ani empfindet, für großen Schmerzen gleich einen unsinnigen im Hause hin und wieder lauft auch niemanden sagen will, was ihm fehle. Ich warne jederman dergleichen Spaß welcher zwar an der Gesundheit ohnschädlich an sich ist, anzustellen, denn ich weiß Beyspiele daß große heimliche Feindschaft ja wohl heftiges Gezänke und Schlägereyen daraus hergekommen, ja wohl unschuldige Personen so es nicht angestellet, dadurch in Verdacht und Unglück gekommen sind.

§. 761.

Mittel einen Beschabernackten zu helfen.

Ist jemanden der Arsch, Mund, Augen, durch solche Schmiererey mit Taschen-Pfeffer-Schoten

verletzt

verletzt worden, dem ist anzurathen, die verletzten Theile mit frischen Brunnen-Wasser, oft wiederhohlt, und so lange abzuwaschen, bis kein Schmerz mehr empfunden wird, dieses ist das einzige und geschwindeste Mittel zur Hülfe.

§. 762.

Von dem Anbau des Taschen-Pfeffers.

Alle oben §. 758. von N. 1. bis 16. angeführte Sorten des Taschen-Pfeffers, sind Sommer-Gewächse, welche alljährlich aus ihren Saamen angebauet werden müssen, wie wohl man von denen unter denen N. 13. 14. und 15. gemeldeten Arten versichern will, daß ihre Pflanzen verschiedene Jahre dauerten, und zu schönen Sträuchlein erwüchsen, wenn sie in Glaß-Häusern, gehörig ausgewintert würden, also denen perennirenden Gewächsen, beyzuzählen wären. Sie können sämmtlich aus Saamen angebauet werden, welcher im April in ein gutes Mist-Beet gesäet seyn will, sind die Pflanzen etwan Fingers lang aufgewachsen, so wird das Versetzen fürgenommen, welches am besten geräth, so man die Pflanzen, in Garten-Töpfe die mit guter frischer etwas leicht und gut zubereiteter Erde, angefüllet sind, einpflanzet, in jeden der etwan die Größe hat, daß ein guter Huths-Kopf voll Erde darein gehet, können 2 auch wohl 3 Pflanzen, gesetzet werden, ist der Topf gröser, haben ihrer wohl 5 Raum genug darinnen, die gesetzten Pflanzen, werden so fort wohl begossen, und so lange im Schatten gehalten, bis deren

ren Anwurtzelung bemerket wird, alsdenn stellet man sie an recht Sonnreiche Orte, da sie denn bald blühen, und gegen und im September reife Früchte liefern werden, einige setzen die jungen Pflänzgen aus dem Mist-Beete gleich ins Land in gute Sonnreiche Rabatten und Blumen-Beete, und ist zwar nicht zu leugnen, daß die Pflanzen hier eine mehrere Größe erreichen, auch mehrere Frucht zeigen, als die in Töpfen wachsenden, es ist dagegen aber auch richtig daß die Winter-Lust, so diese Pflanzen in Gewächs-Häusern und gewöhnlichen Wohnstuben, wie vorgemeldet ist, geben, alsdenn wegfalle, denn ein Fehlschlag würde es seyn, wenn jemand gedenken wolle, er könne ja die im Lande angebaueten Pflanzen bey angehenden Herbste ausheben, in Garten-Töpfe setzen und alsdenn zur Winter-Belustigung in die Stube tragen, der Winter-Lust also mit denen Früchten, dieser im Herbste versetzten Pflanzen, sattsam genießen, auf diesen Gedanken bin ich und andere ehemals auch gewesen, wir haben Stöcke im Herbste ehe Fröste gekommen, mit mit gröster Behutsamkeit und so gar mit Blumenbohrern, damit die Erde auch an denen Wurzeln bleiben möchte, ausgehaben, die in Geschirre solchergestalt gepflanzten, um der Winter-Lust willen in Zimmer gebracht, es ist aber nie was tüchtiges daraus geworden, die Stöcke haben gar bald, ihr Laub und Ansehen verlohren, und es ist so gar aus denen daran haugenden Früchten, so im Garten noch nicht reif geworden, in der Stube oder im Gewächs-Hause, nichts tüchtiges geworden; Es bleibt demnach ausgemacht und richtig, daß Taschen-Pfeffer-Pflanzen so zur Winter-Lust in Wohnstu-

bens

bens und Gewächs-Häusern den Herbst und Winter über dienen sollen, aus dem Mist-Beete gleich in Garten-Geschirr gepflanzt und darinnen unterhalten seyn wollen.

§. 763.

Vom Saamen-Bau des Taschen-Pfeffers.

Taschen-Pfeffer-Pflanzen geben im Garten-Lande, Blumen-Stücken und Rabatten, wenn sie an Sonnreichen Orten stehen, der Sommer auch nicht sehr kalt und feucht sondern Sonnreich und warm ist, auch schöne reife Saamen-Schoten in unserm Lande, jedoch giebt es auch Jahrgänge, da der Zweck der Erlangung von reifen Saamen, nicht erreichet wird, wer demnach die Absicht hat, reifen Saamen dieser Gewächse gewiß zu erlangen, dem rathe ich an, genugsame Pflanzen davon zu gehöriger Zeit, gleich aus dem Mist-Beete in Garten-Töpfe zu setzen und darinnen zu bauen, kommen denn im September schon Nachtfröste wie solches ofte geschiehet, so können solche bepflanzten Töpfe, zu rechter Zeit dafür ins sichere gebracht und in Wohnstubens, Gewächs-Häuser oder andern Gebäuden, hinter die Fenster gestellet werden, wo alle Früchte den Herbst und Winter über vollkommen vollends reif werden. Ich habe dergleichen Stöcke gesehen, in welchen im October, wegen widriger Witterung noch gar keine reife Frucht fürhanden war, diese wurden für Anfang der Froste im October noch in die Stube gebracht, in deren Fenster gestel-

gestellet, woselbst deren sämmtliche Früchte sich schön färbten und reif wurden, also daß sie um Weynachten abgenommen werden könnten. Reiffen Saamen dieses Gewächses also mit Gewißheit zu erlangen, dienet es, die Pflanzen dieses Gewächses in Garten-Töpfen anzubauen.

§. 764.

Von mehrern Gewächsen welche den Nahmen des Pfeffers führen.

Es wird der lateinische Nahme Piper und der teutsche Pfeffer, weit mehrern Gewächsen, beygelegt, als da haben wir.

1) Das Lepidium im teutschen Pfeffer-Kraut benahmet.

2) Mentham spicis brevioribus & habitioribus, foliis menthæ, sapore fervido piperis, so im Teutschen Pfeffer-Münze genennet wird.

3) Die Persicariam, Wasser-Pfeffer im Teutschen benahmet.

4) Die Staphis agriam, so den Nahmen, des Mäuse- oder auch Ratten-Pfeffers im Teutschen führet.

5) Agnum castum, der Keusch-Baum welcher im Teutschen auch Closter-Pfeffer; Mönchs-Pfeffer, genennt wird.

6) So führet auch die Thymbra vera oder Satareja, hin und wieder den Nahmen des Pfeffer-Krautes.

7) So hat das Sedum hin und wieder den Nahmen des Mauer-Pfeffers.

Fer-

Ferner so führet man in Apothecken und Kram-Läden auch einige Arten von Gewürzen welche den Pfeffer-Nahmen führen, als

8) Das Piper longum orientale, der lange Pfeffer, welcher aus kleinen an einander gewachsenen Körnern bestehet, welche fast die Gestalt von Haselstauden oder Birkenbaums-Zäpfen fürbilden, welche kleine Pfeffer-Würstgen wie man sie auch nennen möchte, in der Medicin, viel Anwendung finden.

9) Haben sie daselbst das Piper rotundum album, den weisen runden Pfeffer, welcher aus glatten, runden und weisen kleinen Körnerchen bestehet. Ferner

10) Das Piper rotundum nigrum, den schwarzen runden Pfeffer, dessen schwarze runde Körnerchen etwas grösser als von dem vorigen weißen ausfallen auch nicht so glatt, sondern etwas runzlich sind. Welche beyden letztern Pfeffer-Arten, zu allerley Speisen, in der Haußhaltung, gebraucht werden.

Ich führe diese Homonymiam derer Worte Piper und Pfeffer, deswegen allhier an, damit man den Taschen-Pfeffer von andern Erd-Gewächs so den Pfeffer-Nahmen auch führet, besser unterscheiden und dadurch richtigere Begriffe, von dem abgehandelten Gewächse des Taschen-Pfeffers erlangen möge.

§. 765.

Von der Balsamina fœmina und ihrer Beschreibung.

Eines derer schönsten Sommer-Gewächse, so in denen Lustgärten gebauet wird und ihre Anmuth vermehret, ist sonder allen Streit unser Balsaminen Gewächs. Es treibt solches in guten Lande wachsend, Sträuchlein so anderthalb Schuhe auch wohl etwas mehr, zu ihrer Höhe erreichen. Die Kraut-Blätter so es austreibt, gehen vorne spitzig zu und sind am Rande etwas zerkerft nach Art derer Zähne von einen zarten Sägelein, ihrer äußerlichen Gestalt nach, haben sie einige Vergleichung mit denen von Weiden oder auch von Pfirsichbäumen. Der Stamm und Zweiglein sind nicht holzig, sondern voller Saft, weich und mit einer gar zarten Schale überzogen, der Stamm wird unten an der Erde ziemlich dick, so gar, daß er oft die Dicke eines starken Daumens noch übertrift, wenn die Pflanze zumalen in sehr treibenden geilen Lande gebauet wird, wo sie stark wuchern kan. An dem Stamme theilet die Natur die Zweiglein auf eine angenehme Art aus, also daß das ganze Gewächs wenn es zu seiner vollkommenen Höhe aufgewachsen ist, ein zierliches Büschlein oder Sträuchlein von der fürgemeldten Höhe, fürstellet. Die Blumen kommen an denen Zweiglein herfür und zeigen sich bey dem untermischten grünen Laube, gar angenehm, die Blumen selbst, sind nicht überein gestaltet, denn man findet Blumen von 2, 3, 4, 5, 6, ja bisweilen wohl von mehrern Blättern, sie gehören demnach,

nach unter die irregulären Blumen, an jeder Blu- me, findet sich ausser den Blättern auch ein soge- nannter Blumen-Sporn, fast nach Art desjenigen, welchen die sogenannten Rittersporn-Blumen auch zeigen. Nach dem Verblühen derer Blu- men, zeigen sich die Saamen-Hülsen in länglich Eyförmiger Gestalt mit einer etwas rauhen Haut umgeben; der kleine Saame, hat gleichfals Eyför- mige Gestalt und ist wenn er recht reif geworden, von Farbe, braun.

§. 766.

Von der verschiedenen Benahmung dieses Gewächses.

Unser Gewächs findet in der lateinischen Spra- che, ausser dem Nahmen Balsamina fœmina auch die Nahmen Charantia; Charantia fœmina; Bal- samella; Balsamina amygdaloides; Balsamina persicifolia; in der teutschen Sprache, wird es hin und wieder genennet, die Balsamine; die weibli- che Balsamine; das Balsamkraut; das Balsam- kraut Weiblein; der Franzoß nennet es Balsamine; der Engelländer the female balsamine, oder auch Balsam Apple. Der Italiäner Charantia.

§. 767.

Mythologischer Ursprung der Bal- saminæ fœminæ

Die heydnische Götterlehre dichtet wie Balsami- na, ein junges Frauenzimmer eine Tochter des Glau-

cus einer heydnischen Gottheit so dieser mit einer ihren Nahmen nach unbekennten Wasser-Nympfe erzeuget, ihrer mittelmäsigen Schönheit ohngeachtet, demnach viele Anbeter erlanget, unter welchen Proteras, der Sohn eines berühmten Schäfers aus Böotien, alleine das Glück gehabt, ihr besonders zu gefallen und Sie zu einer brünstigen Gegenliebe zu reitzen.

Glaucus der Balsaminen-Vater, dem die Tochter die grose Zuneigung so sie zu dem Schäfers-Sohne Proteras trüge, zu erkennen gegeben, habe zwar anfänglich, sonderlich wegen des grosen Unterschiedes, ihres beyderseitigen Standes in ihre beyderseitige Verbindung, nicht willigen wollen, endlich aber doch sich erkläret, daß wenn Proteras zuförderst eine tapfere und merkwürdige That ausübte welche ihn in Ruhm und Bekenntschaft setzte, so wolte er seine Einwilligung zu solcher Verbindung geben.

Der Krieg welcher damalen zwischen dem Hercules und denen Amazonen geführet worden, gab demnach dem Proteras Anlaß, die Gelegenheit mit Freuden zu ergreifen und unter Anführung des Hercules seine Tapferkeit zu zeigen, Glaucus beschenkte seinen zukünftigen Schwieger-Sohn, bey der Abreise zu dem Hercules mit einen blauen Kleide und dieser Proteras versprach darauf seiner geliebten Balsamine, fals er nach gehabten sieghaften, glücklichen Verrichtungen, zurück komme, wolle nicht in solchen blauen, sondern in einem rothen Kleide bey ihr sich wieder einfinden.

Der Krieg war auf Seiten des Hercules bekanntermaßen mit vollen Siege bekrönet und Proteras hatte zu Erlangung solcher Sieges-Lorbern des Hercules

cules, durch erwiesene grose Tapferkeit, das seine redlich beygetragen, Proteras erhielt darüber Zeugnisse und Belohnungen vom Hercules.

Mit diesen reiset Proteras sonder Verzug zu seiner Geliebten, die mit Liebe erfüllten Gedanken aber und die Eilfertigkeit bringen zuwege, daß er unter andern auch sein rothes Kleid zurück lässet und in dem blauen fortreiset.

Die verliebte Balsamine hatte ihren Proteras inzwischen beständig entgegen gesehen, und als sie ihn endlich in dem blauen Kleide ankommend erblickte, hielte sie solches, wiewohl irrig, für ein böses Zeichen und Hinderung zu ihrer endlichen Verbindung. Kummer und Verzweifelung, welche sie ohne Noth aus Erblickung des blauen Kleides gefasset, erregten einen Eckel länger zu leben bey ihr, und brachten sie zu dem verzweifelten Entschlusse, sich von dem Thurme, von welchen sie ausgesehen hatte, herabzustürzen, und sich also das Leben elendiglich zu rauben.

Der von diesen betrübten Fürfall, benachrichtigte Vater, verwandelte darauf seine erblassete Tochter, in dasjenige Blumen-Geschlecht, welches wir noch heutiges Tages, Balsaminam fœminam nennen.

Es kan diese Dichtung, verliebten Personen zur Warnunge dienen, der Heftigkeit ihrer Begierden den Ziegel nicht allzusehr frey zu lassen, und dadurch selbst ins Verderben zu gerathen.

§. 768.

Von der Homonymia des Wortes Balsamina.

Das Wort Balsamina, ist ein solches, welches gar verschiedenen Gewächsen beygelegt wird, denn 1) erhält solches ein Gewächs, welches Balsämina lutea; sonst aber auch Impatiens; Noli me tangere; Mercurialis sylvestris alteras Persicaria siliquosa; im Teutschen aber das Spring-Kraut; benahmet wird, denn so jemand die reifen Saamen Capsulchen mit Händen berühret, um etwan den Saamen anzunehmen, so springen sie mit Heftigkeit von einander und verstreuen den Saamen worüber diejenigen so es nicht wissen, stutzig werden, oder auch wohl erschrecken, wegen dieser unleidigen Beschaffenheit der reifen Saamen-Hülsen, da sie sich nicht wollen berühren lassen, sind dem Gewächse vermuthlich die Nahmen Impatiens und Noli me tangere, teutsch rühre mich nicht an, beygelegt.

2) Erhält den Balsaminen Nahmen, ein Kraut welches im Teutschen der Balsammuth; die Wasser-Münze; die Bach-Münze; Wasser-Nept; wild Katzen-Kraut; im lateinischen aber Balsamina agrestis & Nepeta tertia; Mentha rubra; Mentha palnstris rotundifolia; Mentha aquatica major; Sisymbria mentha; Calamintha aquatica; Balsamine oder Balsamina officinarum; genennet wird.

3) Erhält den Nahmen Balsamina ein Gewächs welches im Teutschen die Nahmen, die Männliche Balsamine; der Balsam-Apfel; im lateinischen aber

aber Momordica; Balsamina momordica; Balsamina cucumerina punicea; Pomum mirabile vel Hierosolymitanum heißet dessen Blätter und Früchte sehr heilsam befunden werden.

Von diesen 3 Balsaminen-Geschlechtern, ist hier gar nicht, sondern nur von der oben gemeldten weiblichen Balsamine, Balsamina fœmina lateinisch genannt, alleinig die Rede.

§. 769.

Von der Säens-Zeit und den Anbau der Balsaminæ fœminæ.

Der Saame unseres Sommer-Gewächses wird in diesen Monate, in ein gutes Mist-Beet bestellet, es ist nicht rathsam ihn früher und schon im Merze zu säen, denn die Pflanzen haben die Art an sich, daß sie unter denen Fenstern des Mist-Beetes gar geschwinde aufwachsen, und stehen hernach wenn sie nicht bald genug aus dem Mist-Beete versetzet werden können, in Gefahr darinnen umzufallen, und durch Fäulniß zu verderben. Säet demnach den Saamen nicht alzufrühe und nicht eher als in diesem Monate, so kömmt die gute Witterung des May-Monats inzwischen herbey, bey welcher die Pflanzen sich eher ohne Gefahr aus dem Mist-Beete verpflanzen lassen. Einige säen solchen Saamen, im April nicht einmal in einem Tage, sondern zu verschiedenen Zeiten, früher und später, da denn oft die spätere Saat besser geräth, als die frühere.

§. 770.

Von dem Verpflanzen und Anbau, der Balsaminæ fœminæ.

Unser Gewächs, ist eines derer zärtlichsten, welchem die geringste Reife oder auch bisweilen nur die Empfindung rauher Lüfte schaden thun, man nennet es demnach auch ein nackendes Gewächs, weilen die Schalen seiner Stengel von denen geringsten rauhen Lüften, gar leichtlich durchdrungen werden, da man weder im May noch auch im angehenden Junio für kleinen Nacht-Reifgen in manchen Jahrgängen vollkommen gesichert ist, als müssen diese Pflanzen sie mögen ins Land oder in Töpfe gepflanzt seyn, bey vermerkter kalter Luft sonderlich zur Nachtzeit mittelst alter zerbrochener Töpfe oder auch gläserner Glocken, etwas verdeckt werden, welches Verdeck bey Tage und aufscheinender Sonne wieder abgenommen werden kan.

§. 771.

Wie die Farben derer Blumen so Balsaminen-Pflanzen geben werden, sich schon im Mist-Beet entdecken lassen.

Die Erfahrung lehret, daß junge Balsaminen deren Stengel hell-grün gefärbt und dabey einige zarte rothe Streichlein zeigen, künftig lauter bunte Blumen tragen, Balsaminen-Pflanzen, an deren grünen

nen Stengeln, gar nichts von rothen zarten Strich-
lein, zu entdecken ist, geben künftig lauter weiße
Blumen, diejenigen Pflänzgen hingegen, so roth ge-
färbte Stiele haben, geben gewiß künftig auch lau-
ter einfarbige rothe Blumen; auf diese Weiße las-
sen sich die jungen Pflänzgen im Mist-Beete gleich
unterscheiden, und man kan jemanden besonders ge-
ben, Pflanzen, welche einfarbige weiße, einfarbige
rothe oder auch bunte Blumen, künftig geben werden.

§. 772.

Vom Saamen-Bau unsers Gewächses.

Im freyen Garten-Lande wachsend, wollen die
Pflanzen unseres Gewächses nicht alle Jahre guten
reifen Saamen geben, denn wenn der Jahrgang
kalt und sehr feucht ist, und dabey der Wuchs der
Saamen-Hülsen, sich öfters zu sehr und bis in den
September verziehet, so kommen oftmalen Nacht-
Reife darzu, welche alles verderben und man hat
sodann vergeblich auf reifen Saamen gehoffet.
Gewisser ist der Saamen-Bau allezeit, wenn man
Pflanzen aus dem Mist-Beete, gleich in Töpfe oder
anderes Garten-Geschirre setzet und sie darinnen
bauet, denn diese Töpfe, lassen sich bey vermerkter
Kälte, unter Obdach schaffen, hinter Fenster derer
Gewächs-Häuser oder anderer Gebäude ellen wo
die Pflanzen durch die Fenster den Sonnenschein
genießen können, hier sind die Pflanzen für kalten
Regen, welche fast eben so viel Schaden dabey an-
richten als der Reif und Frost selbst, sicher und wir

erhalten dadurch den besten reifen Saamen. Balsaminen-Stöcke, so einfache Blumen tragen, bringen zwar vielen aber auch fast lauter solchen Saamen aus welchen lauter schlechte, einfache Blumen gebende Pflanzen wachsen. Gefüllte Stöcke dagegen geben wenig aber guten Saamen, aus welchen wieder gute gefüllte Stöcke aufwachsen. Gefüllte Stöcke aber geben insgemein auch nicht lauter gefüllte Blumen, sondern bisweilen auch einige einfache mit unter. Gefüllte bunt blühende Stöcke, geben auch nicht lauter bunte Blumen, sondern oftmalen, einfarbige mit unter, wem nun daran gelegen ist, bey einer schön bunt gezeichneten Balsaminen-Blumen-Art, sich zu erhalten, der hat nöthig seinen Saamen von lauter bunten Blumen zu erlangen und aufzunehmen, solchen Zweck zu erreichen, ist es nöthig, die bunt blühenden Stöcke alle Wochen einigemal zu übersehen und alle Blumen, welche einfarbig daran blühen, mit einem subtilen Scheerichen, abzuschneiden, denn wenn gar keine einfarbige Blumen an solchen Stöcken aufkommen, so ist sich hernach auch sicher darauf zu verlassen, daß aller Saame, den man hernach von solchen Stöcken aufnimmt, von bunten Blumen herrühre und also schöne bunt blühende Stöcke wieder gebe. Der Saame von Balsaminen-Stöcken, wächset wie oben schon erwehnet, in länglich ovalen Hülßgen, welche eine rauhe Haut fast wie die Früchte der Pfirsch-Bäume oder auch derer Mandeln haben. Diese rauhe Haut, ist anfänglich grün, welche grüne Farbe aber, sich endlich in eine gelbliche verwandelt, und solches gelbe werden, ist ein Zeichen, daß der darinnen befindliche Saame reif sey. Reif gewor-

dene

dene Balsaminen-Hülsen, wollen zu rechter Zeit aufgenommen seyn, wo dieses nicht geschiehet, so springen sie von selbsten auf und zerstreuen ihren Saamen, welcher verlohren gehet; Es ist demnach nöthig bey Balsaminen-Stöcken, so reifen Saamen zu geben anfangen, fleißige Aufsicht zu haben, sie die Woche wohl dreymal zu übergehen und alle Saamen-Hülsen zu betrachten, auch wo sich eine findet, so die gelbliche Farbe angenommen hat, diese so fort, einzusammlen, diese Verrichtung, verfället insgemein in den September in manchen Jahrgängen, sonderlich in kalten, auch wohl erst in den October in sehr warmen Jahrgängen hat man auch wohl im August-Monate schon reifen Balsaminen-Saamen. Die Balsaminen-Saamen-Hülßgen, so reif seyn, greift man nicht gerne bey der Einerndtung mit denen Fingern feste an, denn wo etwan eine überreife hart betastet wird, so springt sie zwischen denen Fingern von einander und streuet ihren Saamen von sich, lässet uns mithin nichts als mit Verdruß die leere Hülse in der Hand übrig. Meine Weiße bey Abnehmung reifer Balsaminen-Capsulchen, ist die, ich halte denen reif erachteten, ein Schachtel-Deckelchen unter und schneide die reife Capsul mit einem Scheerichen vom Stocke ab, damit sie darein falle, springet sie nun dabey ja etwan auf, so bleibt doch der Saame in dem Deckel und wird erhalten. Die Dauer eines guten Balsaminen-Saamens, ist oben §. 47. zu ersehen.

§. 773.

Wie die Pflanzen unsers Gewächses, in Mist-Beeten, gehalten seyn wollen.

Balsaminen-Pflänzgen, so in Mist-Beeten noch stecken, stark begießen zu wollen, ist sehr zu widerrathen, denn sie sind zur Fäulniß alzusehr geneigt, welches Uebel durch überflüßigen Guß, nur vermehret wird. Ueber dieses ist zu merken daß in Mist-Beeten noch steckende Balsaminen-Pflanzen auch wohl gelüftet oder an die besten Orte des Mist-Beetes wo der meiste Umzug der Luft zu vermuthen ist, gesäet seyn wollen, denn wo ihnen dieses gebricht, so wachsen sie nicht fein stämmig, sondern allzu dünne auf, welches nicht tauget.

§. 774.

Von denen verschiedenen Arten der Balsaminæ fœminæ.

Es finden sich von unsern Gewächse was die Farben und Beschaffenheit derer Blumen anbetrift, verschiedene Sorten, wie solches deren hier folgende Umschreibungen sattsam erklären werden, es ist demnach fürhanden

1) Balsamina fœmina flore majore pleno, elegantissime varie, das Balsaminen-Weiblein, oder die Balsamine, so große gefüllten, schön bunt gezeichneten Blumen hat. Ihrer Schönheit

heit wegen, wird diese Art von vielen nur die unsterbliche Adler-Blume, genennet.

2) Balsamina fœmina flore, partim candido, partim purpureo, das Balsaminen-Weiblein, dessen Blumen theils weiß, theis roth ausfallen.

3) Balsamina fœmina, flore majore elegantissime variegato, das Balsaminen-Weiblein, welches grose und schöne bunte Blumen zeuget.

4) Balsamina fœmina, flore majore specioso, das Balsaminen-Weiblein, so grose prächtige Blumen zeuget. Tournef.

5) Balsamina fœmina flore majore candido, das Balsaminen-Weiblein so grose weiße Blumen zeuget. Tournef.

6) Balsamina fœmina flore rubro, das Balsaminen-Weiblein, so rothe Blumen zeuget. Hortus Lugd. Batav.

7) Balsamina fœmina flore candido, das Balsaminen-Weiblein, so weiße Blumen trägt. Hortus Lugd. Batav.

8) Balsamina fœmina flore purpureo, das Balsaminen-Weiblein, so purpur-rothe Blumen giebt.

May.

§. 775.

Von der Garten-Kresse.

In diesen Monate, wird das angenehme Sallat-Kraut der Garten-Kunst am mehresten im Lande und nicht in Mist-Beeten gesäet, nicht deswegen als wenn es wegen Kälte und besorglicher Fröste, nicht her hätte gesäet werden dürfen, sondern deswegen weilen es nunmehro mit jungen Lactuken-Salläten, gerne genossen wird, ihr könnet die Kressen, noch später säen als die Lactuke, die Kresse wird doch geschwinder aufwachsen und frühere Salläte geben, als Lactuca.

§. 776.

Von der Benahmung und den verschiedenen Arten der Kresse.

Von unserm Sallat-Kraute, haben wir verschiede Sorten, denn es ist bekennt

1) Nasturtium hortense vulgatum, die gemeine und überall bekennte, zartblättrige Garten-Kresse.

2) Das Nasturtium hortense crispum, die sogenannte gefüllte Garten-Kresse so da breite krauß wachsende Blätter zeuget. Diese ist nicht nur ebenfalls ein gutes Sallat-Kraut, sondern ihre krausen Blätter, werden auch gebrauchet, die Schüsseln damit auszuzieren.

3) Zeiget Casparis Bauhini Pinax auch an, ein Nasturtium hortense latifolium, oder eine breit blättrige Art der Garten-Kresse und

4) Ist ferner bekennt, eine wilde Kressen-Art, welche Dr. Tournefort unter der Umschreibung Nasturtium sylvestre, capsulis cristatis; einführet.

§. 777.

Von der Homonymia derer Worte Nasturtium und Kresse.

Es sind die angeführten Worte solche, so vielerley Gewächsen, beygeleget werden, zu richtiger Bestimmung dererjenigen also, von welchen hier geredet werden soll, wird es dienen, die Homonymiam dererselben einzuführen, es wird demnach

1) Mit solchen Nahmen belegt ein schönes Gewächse derer Blumen-Gärten, welches mit seinen grosen gelben häufigen Blumen daselbst sowohl besondere Zierde machet, als von Liebhabern der Salläte, so wohl was seine Blumen als Blätter anbetrift, gespeiset wird. Man nennet dieses Gewächs im Lateinischen Nasturtium indicum; Acriviola; und im Teutschen die Indianische Kresse.

2) Erhält solche Nahmen das bekennte Cardamine oder Nasturtium aquaticum, welches auch Nasturtium fontanum und im Teutschen die Brunnen-Kresse; Born-Kresse; Wasser-Kresse; benahmet wird. Weiter ist fürhanden.

3) Ein Nasturtium hybernum, sisymbrium erucæ folio, flore luteo, und im Teutschen, Winter-Kresse; St. Barben-Kraut; benahmet, man findet es auf Mauren, auf Aeckern, wie auch an Bächen, hin und wieder wild wachsen, und im May und Junio ist es blühend. Ferner ist

4) Das Nasturtium pratense, flos cuculi seu Nasturtium pratense magno flore, Teutsch, die Wießen-Kresse; Gauch-Blume; Guckucks-Blume; benahmet, welches mit dem sub N. 2. gemeldeten Kressen-Geschlechte, viel Uebereinstimmunge hat.

5) Ist bekennt Thlaspi umbellatum Nasturtii folio mospeliacum.

6) Nasturtium sylvestre tenuissime divisum, welches auch Sophia Chyrurgorum; im Teutschen Heydnisch Wund-Kraut; Besen-Kraut; benahmet wird.

Von allen diesen Nasturtiis, ist allhier gar nicht, sondern nur von denen im vorigen §. unter 1, 2, 3, gemeldeten, die Rede.

§. 778.

Von Natur der Garten-Kresse.

Unter allen Sallat-Kräutern, pflegt der Saame unserer Kresse, am geschwindesten aufzukeymen, also auch am leichtesten fertiges Kraut für die Küche zu verschaffen, wie man zur Winter-Zeit, den Kressen-Saamen, in der Stube, in Kästen und Töpfe säe, und sich angenehme frische Salläte dadurch verschaffe, solches ist oben §. 5. schon umständlich geleh-

gelehret. Im Garten säet man den Saamen in diesen Monate ins Land, da denn das Kraut, wenn es etwan 3 Zoll aufgewachsen ist, schon abgeschnitten und zu Sallat verbraucht werden kan, welches Abgeschnittene, die Wurzeln bald wieder nachtreiben und mit frischen Kraute ersetzen, und es kan solches Abschneiden einer Kressen-Saat, verschiedenemal geschehen. Im Garten siehet es gar artig aus, wenn auf gegrabenem Lande, Figuren, als die Buchstaben eines Nahmens oder andere mittelst eines Pflanz-Holzes gemacht, in die vertieften Züge der Saame unserer Kresse, und sonderlich der von der zarten gemeinen Kresse, etwas dick eingesäet und mit Erde verdeckt wird, denn wenn der Saame zum aufkeymen kommt, so präsentiret sich, der ganz gesäete Nahmens-Zug, gar angenehm in grünen, und solche Figuren können eine ganze Zeit über erhalten werden, wenn das Kressen-Kraut immer frisch hinweggeschnitten wird, denn der Nach-Trieb wird die Figur allezeit von frischen wieder präsentiren. Andere geben ihren Garten-Beeten artige grüne Einfassungen auf eben solche Weise, da sie an denen Enden derer Beete Linien mit dem Pflanz-Holze ziehen und den etwas dick darein gesäeten Kressen-Saamen mit Erde gehörig verdecken. Dergleichen Kresse-Einfassungen, sehen nicht nur artig aus, sondern geben auch Nutzen denn das Kraut, welches immer jung hinweg geschnitten werden muß, dienet allezeit zu frischen Salläten.

§. 779.

§. 779.
Vom Saamen-Bau der Garten-Kresse.

Der Saamen-Bau gehet gar leichtlich von statten, denn wenn der Saame zur Frühlings-Zeit, als etwan im angehenden May in gutes und Sonnreiches Land gesäet wird, so schießet er gar bald auf und reiset im folgenden August-Monate, mit der Sommer-Gerste zu gleicher Zeit, jedoch pflegt man die Kressen-Saaten, welche Saamen geben sollen, nicht gerne zu beschneiden, sondern lässet sie frey und ohngehindert fortwachsen, weilen das Beschneiden den Trieb zum Saamen etwas hemmet. Wer von dem Nasturtio hortensi crispo oder der kraußblättrig wachsenden, sogenannten gefüllten Garten-Kresse, Saamen ziehen will, der besäet gleichfalls im April oder May ein Beetchen mit deren Saamen, jedoch nicht alzudick, und siehet hernach mit Fleiß dahin, daß er keine andere Pflanzen zum Saamen aufschießen lasse, als solche, so da recht kraußblättrig wachsen die übrigen alle jätet er hinweg, wer diese Auf- und Vorsicht nicht anwendet, der kan die beste kraußblättrige Art, gar leicht verlieren, und eine aus der Art geschlagene, dagegen erhalten. Alle Saamen tragende Garten-Kresse, wächset in guten Lande, fast halb Mannes hoch auf, wenn man siehet, daß die Saamen-Hülßgen, ihre Stroh-Farbe annehmen, so ist der Saame reif, man ziehet demnach solche reife Pflanzen mit ihren Wurzeln aus der Erde, leget sie an die Sonne und wenn man vermerket, daß die Abtrucknung, sattsam gesche-

geschehen ist, klopfet man den Saamen heraus, reiniget ihn durch Abreiben und Schwingen, und verwahret ihn an truckenen und luftigen Orten, zum künftigen Gebrauche, daß dergleichen Saame 3 Jahr lang dauere, zeiget unser obiger §. 47. mit mehrern.

§. 780.
Von dem Dragun und seiner verschiedenen Benahmung.

Ein sehr nützliches Garten-Kraut, welches nicht nur zu Kräuter-Sallåten stark gebraucht, sondern auch zu abgekochten Rindfleisch, wenn die Sprößgen zumalen recht jung sind, rohe genossen und für eine besondere Herz- und Brust-Stärkung gehalten wird, ist der Dragun, in der lateinischen Sprache wird er Dracunculus; Abrotanum lini folio, acriore & odorato; Draco herba; und im Teutschen, der Dragun; die Drachen-Wurzel; Dragoncell; Kaysers-Sallat und so fort benahmet. Es ist dieses angenehme Kraut fast in allen Küchen-Gärten so bekennt, daß es keiner weitläuftigen Beschreibung allhier bedarf, seine Stengel sind etwas gefleckt.

§. 781.
Von einigen Natur-Eigenschaften des Draguns.

Der Dragun von welchen hier die Rede ist, wird von Caspar Bauhino eigentlich, Dracunculus

 poly-

polyphyllus, der vielblättrige Dragun oder Drachen-Wurzel benahmet, und ist ein sehr dauerhaftes Kraut welches die Kälte unserer Winter, im freyen Lande, aufs vollkommenste erträget, ich habe zwar in vielen Jahren gesehen, daß dieser Dragun sonderlich im Julio und Augusto geblühet hat, reiser Saame aber, ist niemalen darauf erfolgeten, er träget demnach in unsern Landen keinen Saamen. Seinen übrigen Natur-Eigenschaften zähle ich noch bey, ausser dem guten Geruche des Krautes, auch seinen starken angenehmen Gewürzmäsigen Geschmack, weswegen es viele klein zerschnitten unter andere Salläte mengen, und mit Appetit geniessen, denen Fleisch-Speisen und ihren Brühen, bringet dieses Kraut einen gar guten Geschmack zu wege.

§. 782.

Von Vermehrung des Draguns.

Weilen der Dragun in unsern Landen, wie vorgemeldet ist, keinen Saamen träget, so bemühet man sich, selbigen durch Zertheilung seiner Wurzeln anzubauen, welches am besten im Frühlinge und sonderlich im Merz, April und May geschiehet, viele setzen solche Pflanzen auch wohl im Herbste so bald als die grüne Blätter abfallen, und diese Pflanzung pflegt insgemein auch sehr wohl zu gerathen. Es kan demnach der Anbau des Draguns sowohl im Herbste als im Frühlinge fürgenommen werden.

§. 783.

§. 783.
Was für Land der Dragun erfordere.

Dragun wächset zwar fast, in jeden Lande und Garten-Boden, jedoch haben fruchtbare Beete von einer freyen Laage, doch allezeit den Fürzug, die mehresten, pflanzen ihn nur in Winkel und verlohrne Orte der Gärten, wo man ihn auch wohl wachsen siehet, wenn er nur vom Unkraute reine gehalten wird.

§. 784.
Von mehrern Arten des Draguns.

Ausser obgedachten Art des Draguns so da überall für die Küche und auch zum Gebrauche in der Medicin, gebauet wird, finden sich auch noch einige fremde Arten, welche aber zärtlich und in warmen Glas-Häusern unterhalten seyn wollen, um eine vollkomnere Känntniß von diesen Pflanzen-Geschlechte zu verschaffen, führe ich sie demnach hier an: es ist demnach fürhanden.

1) Dracunculus Zeylanicus polyphyllus, caule aspero virescente maculis albicantibus notate, vielblättriger Dragun aus Ceylon, so rauhe grüne Stengel und weiße Flecken hat.
2) Dracunculus americanus scandens, Dragun aus America, so da um beygesteckte Stäbe sich herumwindet.

3) Dracunculus americanus, caule aspero puniceo, radice cyclaminis, Americanischer Dragun, mit rauhen braunrothen Stengeln, und Wurzeln, die denen vom Schweine-Brodte ähnlich sind.

4) Dracunculus Zeylanicus spinosus, polypodii foliis, radice repente, stachlichter Dragun aus Ceylon dessen Blätter, dem von Engelsüß sich vergleichen, die Wurzel aber kriechend ist.

5) Dracunculus Zeylanicus polyphyllus, caule aspero, ex flavo & viridi variegato, vielblättriger Dragun aus Ceylon, so einen rauhen Stengel zeiget der zugleich bunt ist, aus gelb und grün.

6) Dracunculus polophyllus major, indicus, serotinus, immaculato caule, großer vielblättriger später Dragun aus Indien, dessen Stengel, ohne Flecken sind.

7) Dracunculus americanus scandens, triphillus & auritus, Americanischer Dragun so sich um Stecken windet, drey Blätter hat und geöhrt ist.

8) Dracunculus americanus, colocasiæ foliis laciniatis, Dragun aus America, dessen gezackte Blätter denen von der Colocasia sich vergleichen.

9) Dracunculus indicus folio quinquifido, Indianischer Dragun, mit fünffach getheilten Blättern.

10) Dracunculus indicus folio trifido, Indianischer Dragun mit dreyfach getheilten Blatte.

11) Dra-

11) Dracunculus canadensis tryphyllus pumilus, niedrig wachsender Dragun aus Canada, so dreyblättrig ist. vid. Tournef.

Die von N. 1. bis 10. angeführten Arten des Draguns, sind zärtlich, wollen demnach gleich andern Indianischen Gewächsen bey uns tractiret und in Glas-Häusern gehalten seyn. Die eilfte niedrig wachsende Art aber, ist dauerhaft und verträgt unsere Winter-Kälte, im freyen Lande.

§. 785.

Von der Krause-Münze und ihrer verschiedenen Benahmung auch Natur-Eigenschaften.

Die Krauße-Münze wird in der lateinischen Sprache, Mentha hortensis; Mentha crispa; Mentha rotundifolia crispa spicata; Mentha rotundifolia altera flore spicato. Sisymbrium sativum; Sisymbrium hortense; Mintha; im Teutschen aber auch krauser Balsam; Münz-Balsam; Garten-Münze; Braunheilig; Decimenthen; Minte; hin und wieder benahmet. Es findet dieses angenehme Garten-Kraut, gar vielerley Anwendung in der Medicin so wohl, als in denen Speisen derer Menschen, wie denn in denen Apothecken daraus bereitet werden, ein Balsam, ein Salz, eine Quinta Essentia, ein Syrup, ein destillirtes Oel, man setzet das Kraut in Zucker ein, man weichet es ein, bald in Wein, bald in Bier, bald in Wasser, und suchet Nutzen damit zu stiften. Das Kraut und die Blumen, werden für warm und trucken im

dritten Grade angegeben, man findet an beyden eine Magen stärkende Kraft, ein Vermögen allzustarkes Purgieren, verderbte Menses, Bleichsucht, wie auch den weißen Fluß derer Weibs-Personen zu heilen, man glaubt es verringere den Saamen derer Menschen, welches vermuthlich zu dem alten bekennten Sprich-worte: Mentham ne serito, du sollst keine Münze anbauen, Anlaß gegeben. Man rühmet die Kräfte des Krautes zu Tödtung derer Bauch-Würmer, gegen die Colicam, daß Blutspeyen, starken Schwindel und Kopf-Schmerzen. Der Geruch des Krautes soll die Nasen-Löcher sonderbar stärken. Aeusserlich wird das Kraut auch stark gebrauchet, bey Schwachheiten des Magens, Empfindung von Leibes-Schmerzen, Schwindel geronnener Milch und andern preßhaften Umständen. Die Lauge von dem Kraute soll den Grind des Hauptes wie auch Flechten in der Haut, gar wohl heilen. Was die Speisen davon anbetrift, so findet es in der Küche ebenfalls mancherley Anwendung und werden sonderlich die sogenannten Eyer- oder Pfannen-Kuchen, wenn etwas von dem Kraute darunter genommen wird, wohlschmeckend, kräftig und nützlich befunden, man ziehet Brandtewein über das Kraut ab, und findet ihn ebenfals in allerley Fällen, gar nütz- und dienlich.

§. 786.

§. 786.

Von dem Anbau und Vermehrungs-Art, der Krause-Münze.

Krause-Münze, wird am geschwindesten und besten vermehret, zur Frühlings-Zeit, im April und May, wenn man die alten Pflanzen ausgräbet, sie von einander theilet und die Zertheilten, auf wohl gegrabenes und gedüngtes Land nach der Schnur jede einen Schuh weit von der andern wieder pflanzet, da sie denn gar bald anwurzeln und lustig wachsen werden, ihre Wurzeln greifen nach Art der Quecken, gewaltig um sich, und dringen so wohl in die Wege, als in benachbarte Beete ein, welches aber durch Abstechen derer auslaufenden Pflanzen sich einigermaßen hindern lässet. Ein mit Krause-Münze-Pflanzen, auf solche Art besetztes Beet kan wohl 5 bis 6 Jahr ruhig liegen bleiben, und wird alle Jahre die schönste Nutzung durch Abschneidung vielen grünen Krautes, welches Apothecker, Laboranten, Brandteweins-Brenner und andere stark aufkaufen, geben. Es lässet sich aber unser Kraut nicht allein wie gemeldet, durch Zertheilung derer alten Stöcke oder Wurzeln stark und geschwinde vermehren, sondern es ist darzu auch noch ein zweyter Weg offen, welcher darinnen bestehet, daß man ihre Kraut-Stengel, nachdem sie etwan eines Schuhes hoch aufgewachsen sind, nimmt und sie nach geraden Linien auf wohl gegrabene und zubereitete Beete, in Löcher die mit einen Pflanz-Holze gemacht werden, eingesetzet, wenn solche gesteckten Stengel fein fest in der Erde angedrucket, so gleich gehörig

begossen und darauf in beständiger Befeuchtung, bis ihre Anwurzelung und guter Trieb bemerket wird, erhalten werden, so schlagen sie gar bald Wurzeln, und man erhält die Vermehrung dadurch ebenfals gar geschwind, wiewohl nicht zu läugnen ist, daß die erst gedachte Vermehrung durch Zertheilung derer Wurzeln, dennoch den Fürzug habe.

§. 787.

Was für Land die Krause-Münze, erfordere.

Es wächset zwar bekenntermaßen die Krause-Münze in allerley Garten-Grunde, er sey verschattet oder Sonnreich gelegen gar wohl, jedoch ist auch richtig, daß sie immer in einen Garten-Grunde mehrere Nutzung gebe, als in dem andern, behaltet demnach, daß ein etwas feuchter Grund ihr vorzüglich angenehm sey.

§. 788.

Die Blühens-Zeit und übrige Natur-Eigenschaften der Krauße-Münze.

Die Krauße-Münze, ist ein Gewächs, welches mit seinen Stengeln ohngefehr anderthalb Schuhe hoch, aus dem Erdboden sich erhebet, die Stengel so es treibet befinde ich viereckigt, die Blätter sind länglich, krauß gewachsen und dunkel-grün und haben einen gar angenehmen kräftigen Geruch, an denen

Gipfeln

Gipfeln derer Stengel erscheinen im Junio röthliche Blümchen, welche Aehrenförmig wachsen, weswegen dieses Gewächs in der lateinischen Umschreibung Mentha crispa spicata, genennet worden ist.

§. 789.

Vom Thymian und seiner verschiedenen Benahmung auch Ableitung des lateinischen Nahmens.

Der Thymian hat im Lateinischen verschiedene Benahmungen, denn 1) wird er genennet Thymus vulgaris; 2) Thymum vulgare; 3) Thymum durius; 4) Thymus durior; 5) Serpillum hortense; 6) Serpillum vulgare, der Teutsche nennet es den Thymian, an einigen Orten auch den Römischen Quentel, den welschen Quendel; der Italiäner Serpillo, der Franzoß Thym, der Engelländer Thyme, der lateinische Nahme Thymus will von dem Griechischen θυμὸς der Lebensgeist, abgeleitet werden, weilen das kräftig und angenehm riechende Kraut die Lebensgeister sehr stärket, wiewohl andern Wortforschern es auch gefallen hat, solches Wort von dem Griechischen Worte θύος ein Rauchwerk, abzuleiten, wegen des starken Geruches so das Kraut, giebt.

§. 790.

Von denen verschiedenen Sorten des Thymians, auch die Beschreibung.

Der Thymian ist ein Kräutlein, welches kaum einer Hand hoch aus dem Erdboden sich erhebt, seine Blümchen, werden denen sogenannten Lippen-Blumen beygezählet, sie bestehen aus einen Stück die obere Lippe, welche aufwärts wächset, ist insgemein in zwey und die untere in drey Theile zerschnitten, auf die Blumen erfolgen die Saamen-Hülsen. Des Thymians giebt es verschiedene Sorten, deren uns Caspar Bauhin in seinen Pinace 4 zeiget, welche sind

1) Thymus capitatus, qui Dioscoridis, der Thymian mit Häuptlein, des Dioscoridis, welcher für den wahren Thymian der alten, gehalten wird.
2) Thymus vulgaris, folio variegato, latiore, der gemeine breitblättrige Thymian, mit dem bunten Blatte.
3) Thymus vulgaris folio latiore, der gemeine breitblättrige Thymian.
4) Thymus vulgaris, folio tenuiore, gemeiner Thymian, dessen Blätter etwas zärter ausfallen.

Die drey letztern Sorten, sind diejenigen, welche überall zu Medicinischen sowohl als Küchen-Gebrauch gebauet werden, in der Küche findet dieses Kraut, vielerley Anwendung in Kräuter-Suppen,

gebra-

gebratenen jungen Tauben, als auch in vielen andern Speisen, und sind solche drey zuletzt gemeldeten Sorten, an Kräften und im Geschmacke, einander gleich.

§. 791.

Von dem Anbau des Thymians.

Es wird der Thymian, auf verschiedene Weise in denen Gärten zum Anbau gebracht, als erstlich durch von einander Theilung seiner Stöcke, wenn man alte Pflanzen, so zwey bis drey Jahre an einem Orte gestanden, im Frühlinge und sonderlich im April und May, ausgräbet und sie dergestalt von einander reißet, daß an jeden Theile auch etwas Wurzeln bleiben, und solche von einander getheilte Stöcke bald wieder pflanzet.

Die zweyte Vermehrung des Thymians wird gesucht und erlanget wenn man Ränkgen oder vielmehr Zweiglein im April oder May abschneidet und die unbewurzelten stecket, da sie denn, wenn sie gleich angegossen und hernach in guter Befeuchtung erhalten werden, gar balde Wurzeln schlagen und treiben.

Drittens wird der Thymian angebaut, durch seinen Saamen, als welcher im Merz, April oder auch noch in diesen Monate, in wohl gegrabenes und gedüngtes Land, gesäet wird. Hierbey aber rathe ich treulich an, kein Beet zu erwählen, welches im vorigen Jahre, schon Thymian getragen hat, denn es pfleget dieses Gewächs, das Land gar sehr auszusaugen,

zusaugen, soll nun ein solch Beet zwey Jahre hintereinander eben das Gewächs ernähren, so wird das Land zwar auch Thymians-Kraut liefern, aber nicht mit solchen Nutzen und Vortheil, als wenn der Saame auf ein neues Land, gesäet worden wäre, was übrigens oben §. 52. wegen Bestellung zarter Saamen und sonderlich des Majorans gemeldet worden, solches ist auch bey Bestellung dieses Saamens, gar genau zu observiren. Die Ausjätung des Unkrautes hat dergleichen besäetes Beet den Sommer über oftmahlen nöthig weilen der Thymian, ein niedriges Kräutlein, so kan es, durch überhand nehmendes Unkraut gar leichtlich ersticket werden.

§. 792.

Thymian dienet statt Bux-Baumes zu Einfassung der Garten-Beete.

Eine besondere Nutzung des Thymians ist auch darinnen zu suchen, daß sein niedriges Gewächs, zu angenehmer Einfassung der Blumen- und anderer Garten-Beete dienet, es lässet sich gleich dem Bux-Baume, mit der Garten-Scheere beschneiden, auch alle verlangte Figuren damit anlegen. Wer die schöne buntblättrige Art, des Thymians zur Einfassung erwählet, der hat noch mehrere Lust und Augenweide von dergleichen Einfassung sich zu versprechen und da das abgeschnittene Thymians-Kraut sowohl frisch als trucken auch Nutzen für die Küche hat, so sind dergleichen Einfassungen von Thymian,

mian, denen aus Bux-Baum gemachten, fast noch fürzuziehen.

§. 793.

Thymian, soll nicht zu spät beschnitten werden.

Die Erfahrung, lehret, daß Thymian-Pflanzen, wenn ihr Kraut allzuspäthin und nachdem die Mitte des August-Monats, schon fürüber ist, noch beschnitten wird, solche Pflanzen darauf im folgenden Winter leichtlich erfrieren, dessen Ursache leichtlich zu finden und darinnen zu suchen ist, daß ein solch zu spät beschnittenes Kraut, nicht Zeit genug, für Winters sattsam wieder zu bewachsen und sich zu bestauden hat, oder es kan die Ursache, auch darinnen stecken, daß die späthin beschnittenen Pflanzen durch den Nachtrieb im Herbste welcher nicht recht reif wird, in Gefahr gesetzet werden. Unterlasset demnach dergleichen spätes Beschneiden dieser Pflanzen im ablaufenden August-Monate noch fürzunehmen.

§. 794.

Vom Saamen-Bau des Thymians.

Der Saame des Thymians wird in unsern Landen gar leichtlich reif, das Blühen desselbigen, äussert sich zur Sommer-Zeit, im Junio und Julio und bald darauf ist der Saame reif, welcher aber auch sehr leichtlich ausfället und verlohren gehen

kan,

kan, ein einziger Regen ist oft vermögend, allen Saamen auszuschlagen; wer demnach Verlangen hat, dergleichen Saamen zu erhalten, der muß nach dem Verblühen ofte bey denen Pflanzen nachsehen, ob sich hin und wieder, braune reife Körnerchen zeigen wollen, so bald diese sich finden, ist es Zeit das Kraut abzuschneiden, man versammlet es auf einen Tuche, damit der ausfallende Saame nicht verlohren gehe, das eingesammlete Kraut, wird auf einen luftigen Boden getragen, auf Tüchern ausgebreitet, und wenn es hier recht dürre geworden, wird der Saame ausgeklopft und darauf durch Schwingen vollends gereinigt, daß dieser Saame 2 Jahr lang dauere, solches zeiget unser obiger §. 47. mit mehrern.

§. 795.

Von dem Isop und seiner verschiedenen Benahmung, auch Ableitung des Wortes.

Das Kraut welches wir Isop nennen, wird in der teutschen Sprache auch Eisop; Ispen; Eisewig; Joseple; Isopra; Winter-Isop; Kloster-Isop; Kirch-Isop; hin und wieder benahmet; in der lateinischen Sprache, wird es bald Hyssopus bald Hysopum geschrieben, und wollen solche Wörte aus der Hebräischen Sprache, woselbst ein geheiligtes Kraut oder auch ein solches welches zu Reinigung und Ausputz heiliger Oerter gebraucht wird damit bedeutet wird, abgeleitet werden, welches durch den Ausdruck des Psalmisten wo er spricht:

spricht: Reinige mich mit Isopen; fernere Erläuterung findet.

§. 796.
Von verschiedenen Sorten des Isops und von welcher allhier eigentlich die Rede sey.

Von diesem Gewächse haben wir verschiedene Sorten, Casparis Bauhini Pinax, zeiget uns 3 dererselben an, unter denen Umschreibungen

1) Hyssopus officinarum cœrulea, seu spicata, der Isop derer Apothecken, mit himmelblauen Blumen, so in einer Aehre wachsen.

2) Hyssopus vulgaris alba, gemeiner Isop so weise Blumen träget.

3) Hyssopus rubro flore, der Isop so rothe Blumen giebt.

Iohann Bauhin zeigt

4) Hyssopum montanam macedonicam, den Berg Isop aus Macedonien.

Der Hortus regius parisiensis zeigt auch ein besonderes Isopen Geschlecht unter der Umschreibung

5) Hyssopus humilior myrtifolia, eine niedrig wachsende Isoppen-Art, so da Blätter trägt, die denen von Myrthen-Bäumen, sich vergleichen.

Der gemeldete Pinax Bauhini meldet ferner noch einige Isoppen-Arten unter denen Umschreibungen

6) Hyssopus vulgaris moschum redolens, gemeiner Isop, so nach Bisam riechet.

7) Hys-

7) Hyſſopus foliis diſſectis, Iſop mit zerſchnittenen Blättern.

8) Hyſſopus ſpica brevi & rotunda, Iſop deſſen Blumen-Aehren, kurz und rund ausfallen.

9) Hyſſopus hirſuta, Iſop mit haarigten Blättern.

Dodonæi Pemptates, zeigen

10) Hyſſopum utrinque floridam, Iſop der an jeder Seite Blumen träget.

Geſneri Hort. zeiget

11) Hyſſopum criſpam, den Iſop, ſo krauſe Blätter hat.

Parkinſonii Paradiſus terreſtris hat

12) Hyſſopum verſicolorem ſive aureum, den Iſop ſo bunte oder gelb eingefaßte Blätter hat und daher der verguldete genennet wird.

Dr. Tournef. zeiget

13) Hyſſopum hirſutam flore albo, den haarigten Iſop, ſo weiße Blumen träget.

Allhier iſt hauptſächlich die Rede, von der oben ſub N. 1. gemeldeten, denn dieſe wird am ſtärkſten überall angebauet, auch zu allerley Mediciniſchen Zubereitungen angewendet, wiewohl die übrigen Sorten, ebenfalls ihre guten Kräfte zeugen, auch in Vermehrung, Wartung, Dauer und andern Natur-Eigenſchaften, ihr gleich ſind.

§. 797.

Von dem Iſop derer Alten.

Unter denen Kräuter-Lehrern unſerer Zeiten iſt verſchiedentlich geſtritten worden, ob dasjenige Gewächs

wächs welches wir heutiges Tages, den Isop nennen, auch wohl dasjenige seyn möge, welches in denen ältesten Zeiten und sonderlich in der heiligen Schrift mit solchen Nahmen belegt wird, welches nicht allerdinges so zu seyn scheinet, woher einige auf die Gedanken gerathen, daß nicht unser heutiger Isop sondern vielmehr der Berg-Satturey dasjenige Kraut sey, welches die alten Isop genennet, welche Meynung bey ihnen um so mehr sich bestärket hat, da sie wissen, daß sie Bewohner derer Morgen-Lande, den Berg-Satturey heutiges Tages bey äusserlichen Waschen und Reinigungen noch gar stark gebrauchen.

§. 798.

Von dem Anbau des Isops auch seinen Natur-Eigenschaften.

Der Isop hat zu seinen Anbau verschiedene Wege, der gemeineste ist daß man die alten Stöcke zur Frühlings-Zeit, im April oder May aushebet und sie dergestalt von einander theilet, daß an jedem Theile, etwas Wurzeln bleiben, welche Pflanzen denn so gleich wieder gesetzet werden. Der zweyte Weg der Vermehrung, stecket im Saamen, als durch welchen alle Sorten des Isops, aufs schönste angebauet werden können, man säet solchen Saamen zur Frühlings-Zeit, in gute fruchtbare Rabatten, hält die Saat vom Unkraute reine, und setzet die davon erwachsenen Pflanzen hernach im Junio weiter. Ein dritter Weg zur Vermehrung des Isops, ist derjenige, da man abgeschnittene Zweiglein von

selbigen stecket, welche, wenn sie in guter Befeuchtung erhalten werden, ebenfalls Wurzeln schlagen, jedoch ist nicht zu leugnen, daß es mit dieser Vermehrungs-Art, etwas langweilig zugehe, weswegen die beyden erstern Wege, lieber zu erwählen sind. Wer die Vermehrung des Isops, durch Zertheilung der Wurzeln, wie obgedacht ist fürnehmen will, und hätte solches im Frühlinge zu thun versäumet, der kan solches mit gleich guten Erfolge zur Herbst-Zeit und zwar im Anfange Octobris noch fürnehmen. Alle Sorten des Isops, sind sehr dauerhafte Gewächse, welche die Winter-Kälte unserer Lande, im freyen Garten wachsend, aufs vollkommenste ertragen, dauerhafter aber sind sie doch allezeit, so sie in mittelmäßigen ungedüngten Boden, als wenn sie in scharf gemisteten fetten Boden, angebauet werden, denn sie wachsen in fetten Lande, zwar stärker und kräftiger, ihre stark wachsenden Zweiglein aber, werden dadurch auch nur saftiger, welches verursachet, daß sie weniger Ungemach des Winters ertragen, je hagerer also das Land ist, in welchem diese Pflanzen gebauet werden, je besser ertragen sie des Winters Strenge. Ich habe Pflänzgen davon aus alten Mauren wachsen sehen, wie geringen Trieb und Nahrung hatten sie hier, und man sahe, daß sie an diesem freyen Orte, nicht nur alles Ungemach des Winters, vollkommenst ertrugen, sondern man befand auch ihren Geruch weit kräftiger als dererjenigen, so im fetten Garten-Lande wuchsen. Wer diese Gewächse in seinem Garten anbauen will, der gebe ihnen Sonnreiche Laage, als welche sie sehr lieben, über drey Jahre, läßet man diese Pflanzen an einen Orte nicht gerne stehen, denn sie werden

endlich

endlich zu groß, und verderben durch Frost oder auch wohl durch Fäulniß, weme demnach an der Erhaltung dieser Gewächse viel gelegen ist, der merke sich dieses wohl und versetze sie für Ablauf des dritten Jahres allezeit.

§. 799. Vom Spicanart und seiner verschiedenen Benahmung.

Unser Gewächs hat in der teutschen Sprache ausser dem Nahmen Spicanard auch die Nahmen, Lavendel; Spick; Spicanarichs; Celtischer Nardus; Indianischer Spicanard; Spiclavendel; im Lateinischen wird er umschrieben, Spicanardus germanica; Lavendula minor; Lavendula seu spica officinarum ex cujus flosculis paratur oleum spicæ; spica domestica; spica flore cœruleo; spica flore albo.

§. 800. Von der Ableitung des Wortes Lavendula.

Das Wort Lavendula, will abgeleitet werden von dem verbo: lavare waschen, weilen viele des Krauts um seines guten Geruchs willen, in Bädern sich bedienen, oder weilen es hin und wieder in denen Laugen wodurch die Wäsche gereinigt wird, um seines Geruchs willen, um der Wäsche solchen zu verschaffen, gebrauchet wird, es kan auch damit abgezielet werden auf denjenigen Ge-

brauch, den viele von dem aus diesen Kraute, gebrennten Wasser machen, da sie das Gesichte zu Stärkung derer Augen, auch um die Haut schön und wohlriechend zu machen, damit waschen.

§. 801.

Von denen verschiedenen Arten des Spicanards oder Lavendels.

Es sind von diesem Gewächs, verschiedene Arten fürhanden, wovon Caspar Bauhin in seinen Pinace uns folgende anführet

1) Lavendulam latifoliam flore albo, den breitblättrigen Lavendel oder Spicanard mit weißen Blumen.

2) Lavendulam angustifoliam, den schmalblättrigen Lavendel.

3) Lavendulam angustifoliam flore albo, den schmalblättrigen Lavendel mit weißen Blumen.

4) Lavendulam folio dissecto, den Lavendel mit zerschnittenen Blatte.

Börhavii index plantarum zeiget uns

5) Lavendulam folio dissecto flore albo, den Lavendel, so ein zerschnittenes Blatt und weiße Blumen zeuget.

Dr. Tounnef. zeiget

6) An Lavendulam folio longiori tenuem & elegantius dissectam, einen Lavendel so ein längeres zärteres und feiner durchschnittenes Blatt zeuget und gemeiniglich nur der Canarien-Lavendel, genennet wird.

Der

Der Hortus regius Parisiensis zeiget

7) Lavendulam latifoliam indicam subcineream, spica breviore, einen Indianischen breitblättrigen Aschfahlen Lavendel, mit kurzer Aehre.

Ausser diesen sind bekennt

8) Lavendula latifolia hispanica tomentosa, der spanische, wollichte, breitblättrige Lavendel.

Und aus Morisonii, Historia plantarum universali.

9) Lavendula latifolia sterilis, eine unfruchtbare, breitblättrige Art des Lavendels.

§. 802.

Von der Homonymia des Nahmens Spicanardi.

Man findet, daß die Benahmung Spicanardi nicht allein unsern Lavendel, sondern auch einen ganz andern Gewächse, welches eine Art des Baldrians ist, und Valeriana celtica, der Celtische Baldrian; umschrieben wird, beygeleget werde, welche Baldrian-Sorte unter dem Nahmen des Spicanards in der Medicin viel Anwendung findet, jedoch wird nur die Wurzel von diesem Gewächse gebrauchet, welche im August-Monate da die Kraut-Blätter welken, am kräftigsten befunden und ausgegraben wird. Sie wird häufig gefunden auf denen Gipfeln derer Alpen in moosigten Gegenden, und von dar in andere Lande geführet. Es erhält ferner den Nahmen des Spicanards, diejenige Baldrians-Art, welche Dr. Tourneforts Corollarium: Vale-

Valerianam tuberosam Imperati, den Baldrian des Imperati so knotigte Wurzeln hat, umschreibet, die Knoten derer Wurzeln hiervon, sind fast so groß als eine welsche Nuß und sind im Geruche dem Spicanard ähnlich, die Pflanze wächset bey 2 Schuhe hoch auf, ihre Blätter vergleichen sich denen vom kleinen Baldrian und die Blumen haben viel ähnliches mit denen so man am grosen Garten-Baldrian siehet.

§. 803.

Von welchen Arten des Spicanards allhier eigentlich gehandelt werde.

Allhier ist in der Folge von keinen andern als nur von denen §. 801. sub N. 1. 2. 3. gemeldeten Arten eigentlich die Rede, welches nemlich diejenigen sind, so zu Haußwirthlichen und auch zu Medicinischen Gebrauche, überall gebauet werden. Die Lavendel-Sorten mit zerkerften Blättern welche unter denen N. 4. 5. und 6. gemeldet worden, dauren nicht leichte über 2 Jahre, man erbauet sie aus Saamen, welcher zur Frühlings-Zeit entweder in Mist-Beete oder auch in fruchtbare Rabatten gesäet wird und die davon auswachsenden Pflanzen hernach weiter versetzt werden, was davon durch den Winter soll gebracht werden, das setzet man in Garten-Töpfe und durchwintert es hernach in Gewächs-Häusern, oder andern darzu bequemen Zimmern. Die unter N. 9. erwähnte unfruchtbare Lavendel-Art, ist eine Ausartung von denen drey zu-

erst

erst erwähnten Gattungen, man siehet sie sehr selten blühen und nennet sie deswegen die unfruchtbare Art, sie blühet aber doch zu Zeiten, und wenn solches geschiehet so verändern sich insgemein auch ihre breiten Blätter, in schmälere, sonderlich an demjenigen Theile der Pflanze, welcher die Blumen-Stengel zeuget.

§. 804.

Von der Vermehrung des Spicanards.

Unsere Gewächse werden am allerleuchtesten und geschwindesten vermehret, wenn deren alte Stöcke zur Frühlings-Zeit im April oder auch im May ausgegraben und dergestalt auseinander getheilet werden, daß an jeden abgetheilten Ranken auch etwas Wurzeln bleiben, welche Pflanzen sofort wieder gesteckt werden, es kan solche Vermehrungs-Art, wenn sie im Frühlinge solte versäumet worden seyn, auch in dem Sommer, und zwar am besten nach Bartholomäi gegen Ende des August-Monats, fürgenommen werden, welches oft noch besser anschlägt als die Frühlings-Versetzung, hat man Stöcke um der Vermehrung willen ausgehaben und von einander getheilet, so werden sie, für ihrer wieder Einpflanzung, an denen Wurzeln, wie auch am Gekräutig ein wenig verstutzt, welches mittelst eines Messers oder Beiles geschehen kan. Es können diese Gewächse auch durch Säung des Saamens im Frühlinge vermehret werden; da aber eines theils der Saame in Teutschland nicht allemahl wohl zeitigt also nicht in Men-

ge zu haben ist, und zweytens auch der verdrießliche Umstand sich äussert daß die aus Saamen angebaueten Pflanzen den Winter im Lande nicht wohl ausdauern wollen, sondern mehrentheils erfrieren und verderben, als wird niemand leichtlich darauf verfallen, den Anbau aus Saamen fürzunehmen, vielmehr allezeit lieber die vorgedachte Vermehrung durch Zertheilung alter Stöcke erwählen, als welches dauerhafte Pflanzen giebet, die den Winter im Garten-Lande, die Kälte ertragen.

§. 805.

Von dem angenehmen Gebrauche des Spicanards.

Mit denen Pflanzen unseres Gewächses, können Garten-Rabatten auch Hauptgänge in denen Lustgärten, eingefasset werden, da es denn nicht nur ein gutes Ansehen giebt, sondern auch zur Blühens-Zeit guten Geruch denen Auf- und Abgehenden verschaffet. Das gute Ansehen solcher besetzten Gänge, wird besonders befördert, wenn die Spicanard-Pflanzen, mittelst der Garten-Scheere, fein ordentlich und gleich beschnitten werden, wer aber dergleichen Beschneiden fürnehmen will, dem rathe ich an solches auch zur rechten Zeit, nemlich zu Anfange des August-Monats zu thun, denn wo dieses später geschiehet, so haben die Pflanzen, nicht Zeit genug, den Scheeren-Schnitt zu überwachsen und junge Sprößlein und Aeugelein auszutreiben, welches verursacht daß solche Stöcke im folgenden Winter leichtlich erfrieren. Gepflanzte Stöcke

des

des Spicanards oder Lavendels, können wohl bis ins vierte Jahr an eben dem Orte ruhig stehen bleiben, länger aber rathe ich nicht an sie an eben dem Orte stehen zu lassen, denn wenn sie gar zu alt werden, so verfrieren sie leichtlich, und kan jemand, durch vernachläßigtes Fortsetzen, gar leichtlich seinen ganzen Vorrath des Spicanards, in einen Winter verlieren, durch zu rechter Zeit, fürgenommenes, auseinander Theilen und Fortpflanzen, werden demnach diese Gewächse verjünget, verneuet erhalten. In denen Apothecken findet man von diesen angenehmen Kräutern ein Oel, ein Wasser, wie auch das mit Zucker überzogene Kraut; die Blumen des Gewächses, zeigen sich im Julio und Augusto, zu welcher Zeit sie in Bündelchen, oder auch nach dem Gewichte und Pfundweise, verkauft werden. Der Unterschied welchen einige Garten-Liebhaber zwischen Spicanard und Lavendel in der Benahmung machen wollen, ist ihre eigene Erfindung und von keiner Erheblichkeit, es ist alles einerley Geschlecht, kan also mit einerley Nahmen entweder Spicanard oder auch Lavendel belegt werden, denn es unterscheiden sich alle diese Arten nur in der Gestalt derer Blätter oder der Farbe der Blumen, oder daß eine Art kräftigern Geruch zeuget, als die andere.

§. 806.

Von der Salbey.

Daß bey lateinischer Benahmung der Salbey da sie Salvia genennet wird, deren fürtreflichen Kräfte in Betracht genommen und also das Wort, von

Salvare gesund machen, oder auch von denen Worten Salus vitæ, Lebens Gesundheit, abgeleitet worden, darinnen stimmen die Wortforscher mit einander überein.

§. 807.

Von verschiedenen Arten der Salbey.

Von der Salbey haben wir verschiedene Sorten, wie denn bekennt ist

1) Salvia minor aurita & non aurita, die edle Salbey so mit geöhrten Blatte wächset, auch diejenige deren Blatt nicht geöhret ist.
2) Salvia major, an sphacelus Theophrasti, die grose gemeine Salbey.
3) Salvia nigra, die schwarze oder vielmehr rothe Salbey.
4) Salvia foliis versicoloribus, die Salbey mit bunten Blättern.
5) Salvia latifolia serrata, die breitblättrige Salbey mit zerkerften Blättern.
6) Salvia latifolia serrata, foliis ex albo variegatis, breitblättrige Salbey so ein zerschnittenes weißbuntes Blatt zeuget.
7) Salvia minor foliis variegatis, kleine edle Salbey mit bunten Blättern, welche oft schön dreyfarbig sind.
8) Salvia absinthium redolens, die Salbey so nach Wermuth riechet.
9) Salvia major foliis ex viridi & albo variegatis, grose Salbey deren Blätter bunt sind aus

weiß

weiß und grün. Börhav. index, eben dersel-be zeiget ferner

10) Salviam orientalem latifoliam flore carneo magno, breitblättrige orientalische Salbey mit groser fleischfarbiger Blume.

11) Salviam orientalem latifoliam hirsutissimam, viscosam, pinnatam, flore & calice purpureis inodoram, eine orientalische Salbey so ohne Geruch ist, fiederiche, kleberichte, rauhe anzufühlende Blätter, auch eine Blume und Blumenkelch von purpur Farbe hat.

Tournef. meldet

12) Salviam hispanicam folio lavendulæ, eine spanische Salbey mit Lavendul-Blättern.

Comelini Hortus Amstæledamensis zeiget

13) Salviam africanam frutescentem folio scorodoniæ, flore violaceo, eine ständig wachsende Africanische Salbey, deren Blätter denen von der Wald-Salbey ähnlich, die Blumen aber violet sind, und

14) Salviam africanam frutescentem, folio subrotundo, glauco, flore aureo magno, eine ständig wachsende Africanische Salbey mit runden blaulichen Blättern und groser goldgelber Blume. Ausser diesen ist noch bekennt

15) Salvia orientalis absinthium redolens, foliis pinnatis, flore carneo elatior, orientalische Salbey so nach Wermuth riechet, hoch wächset, gefiederte Blätter und fleischfarbige Blumen hat.

Die sub Num. 11. vorgemeldte Sorte ist ein Sommer-Gewächs, welches aus seinen Saamen alljähr-

lich

lich frisch angebauet seyn will, die übrigen alle aber sind perennirende Gewächse, so einige Jahre dauren, N. 13. 14. und 15. sind etwas weichlich und wollen den Winter im freyen Garten-Lande bey uns nicht vertragen, werden demnach in Garten-Geschirren, und gegen den Winter zur Beschirmung in Gewächs-Häuser oder gute Cammern gebracht, jedoch verlangen sie auch hier nicht allzuwarm zu stehen, sie verlangen eben einen solchen Stand, als ein Myrthen-Baum oder ein Rosmarien-Strauch erfodert, wo diese im Winter ausdauren, da stehen auch diese Salbey-Arten gut. Die buntblättrigen Sorten sind auch etwas zärtlicher als die gemeinen Sorten, will man sie demnach sicher durch den Winter bringen, so ist der beste Weg sie gegen den Winter gleich den Rosmarien-Stöcken auszuheben, in gute taugliche Keller zu schaffen, nach vergangenen Winter aber, sie wieder ins Land zu pflanzen. Die übrigen Arten sind dauerhaft, dauren den Winter im Lande vollkommenst aus, sie werden zu Medicinischen und Haußwirthlichen Gebrauche, am meisten erwählet, und von selbigen werde ich in der Folge nunmehro reden.

§. 808. Von Vermehrung der Salbey.

Zur Vermehrung der Salbey sind verschiedene Wege fürhanden, wovon der erste und beste der Anbau durch den Saamen ist, diesen säet man im Merz, April auch noch im angehenden May, nicht ins Mist-

Mist-Beet sondern nur in wohl gegrabenes und gedüngtes Land, und beobachtet dabey dasjenige was oben §. 52. von Säung der grössern Saamen gemeldet worden, denn der Salbey-Saame gehöret nicht unter die kleinen Saamen, die aufgegangene Salbey-Saat, wird darauf vom Unkraute beständig reine gehalten, und wenn die Pflänzgen darauf so weit erwachsen sind, daß sie zum Versetzen dienen, werden sie aus dem Saat-Beete genommen und an diejenigen Orte gepflanzet, wo sie beständig bleiben können, die mehresten versetzen solche Pflanzen am liebsten im August-Monate um Bartholomäi, man bepflanzet sowohl besondere Beete damit, oder gebrauchet auch dergleichen Pflänzgen zu Einfassung derer Garten-Beete, pflanzet sie aber allezeit dergestalt, daß jedes einen Schuh weit Raum von dem andern habe, denn es werden starke Büsche im folgenden Jahre daraus.

Zweytens wird die Salbey vermehret durch Zertheilung der alten Büsche, wenn man nemlich die alten Büsche aushebt und sie dergestalt auseinander reißet oder theilet, daß an jeden Theile auch etwas Wurzeln bleiben, welche Theile nachdem ihnen die langen Wurzeln ein wenig verstutzt worden, in der Weite eines Schuhes aus einander wieder gepflanzet werden und zwar etwas tief und bis an ihre Blätter, woraus denn verjüngte, schöne, fürtrefliche Stöcke werden. Solte es im Frühlinge versäumet worden seyn, solches auseinander Theilen, alter Salbey-Stöcke fürzunehmen, so kan solches auch im Herbste und zwar im September, mit gar guten Erfolge annoch geschehen.

Die

Die 3te Vermehrungs-Art der Salbey stecket darinnen, daß man im April oder May Sprößlein oder Zweiglein abreiset und solche pflanzet, da denn diese, wenn sie in guter Befeuchtung und Schatten eine Zeitlang, und so lange bis ihre Anwurzelung und Trieb bemerket wird, erhalten werden, gar wohl gedeyen und schöne Stöcke daraus werden. Diese Vermehrung ist sonderlich nützlich, bey der dreyfarbigen und andern schönen bunten Salbey-Sorten, die nur zur Lust und Parade mehrentheils gebauet werden, denn es ist von diesen bekennt, daß sie sich gerne ausarten und in die gemeine Salbey-Art verwandeln, bricht man aber recht schöne buntblättrige Zweiglein und ziehet Stöcklein davon, so ist solches das sicherste und beste Mittel eine schöne bunte Art zu erhalten. Man pflanzet dergleichen bunte Zweiglein aber lieber in Garten-Töpfe als ins Land, denn wenn sie sich in Garten-Töpfen, wohl angewurzelt haben, so sind sie geschickter zur Auswinterung, und lässet sich auch die schöne bunte Salbey welche nicht so gerne Saamen giebt als die gemeine, durch solche Pflanzung ihrer Zweiglein, gar häufig vermehren.

§. 809.

Vom Saamen-Bau der Salbey.

Der Saame der Salbey wird zur Sommer-Zeit bey uns gar leichtlich reif, die Zeit seiner Zeitigung äussert sich mehrentheils um den Tag Johannis baptistæ, wiewohl er nicht zugleich zeitiget, und oft wohl vier und mehr Wochen nöthig sind, ehe alles nach und nach reif wird, die mehresten

halten

halten bey Einsammlung dieses Saamens die Weise, daß sie nach dem Verblühen nachsehen ob die Körner in denen Capsuln, zum Theil braune und schwarz geworden sind, finden sie dieses so schneiden sie solche Stengel so fort ab, legen sie ausgebreitet auf einen truckenen und luftigen Boden, sind sie hier abgetrucknet, wird der Saame ausgeklopfet und durch Schwingen gereinigt, er erhält sich 4 Jahr gut, die Mäuse gehen diesen Saamen sehr nach, weswegen die Saamen-Stengel nicht gerne an solchen Orten abgetrucknet werden, wo sich deren viel merken lassen.

§. 810.

Vom Garten-Saturey, seiner verschiedenen Benahmung auch Ableitung des Wortes Satureja.

Da man diesem Kraute eine Kraft zu venerischen Lüsten zu reitzen, mithin den Satyriasmum oder Priapismum zu erwecken beymisset, so gehet die Meynung derer Wortforscher dahin, daß solches die Ursache der lateinischen Benahmung Satureja sey. Im Teutschen wird das Kraut bald Saturey; bald Zatrey benahmet. In der griechischen Sprache finde ich die Benahmung θομβρα und in der Lateinischen kommen ausser dem Nahmen Satureja auch die Nahmen Thymbra und Cunila von diesen Kraute für; der Engelländer nennet es

Savory; der Franzoß Sariette; der Italiäner Coniella; der Spanier Segurelha.

§. 811.
Von denen verschiedenen Sorten des Saturey.

Von diesem Kraute sind mir 3 Sorten bekennt, als

1) Die Satureja sativa, das bekennte Sommer-Gewächs, welches durch seinen ausgefallenen Saamen, in unsern Gärten sich gar häufig vermehret.

2) Die Satureja montana, welches eine perennirende einige Jahre dauernde Pflanze ist, so man im Frühlinge, durch Steckung abgerissener Sprößgen vermehret, gleich der Rosmarie und andern Gewächsen, so durch Sprossen fortgebauet werden, sie ist auch sehr dauerhaft und verträgt die Kälte unserer ordentlichen Winter sehr wohl, wenn sie zumalen in truckenen und hagern Boden, gebauet wird. Wegen ihrer Dauer kan ich die Anmerkung machen, daß ich sie auf sehr hohen Mauern zwischen denen Steinen habe herauswachsen sehen, wo sie sich der Empfindung, derer rauhesten Lüfte ohngeachtet dennoch gar wohl erhalten und gewachsen hat. Diese Sorte wird von einigen, der Winter-Saturey genennet.

3) So haben wir die Saturejam virginianam, einen Saturey aus Virginien dessen Kraut,

gleich

gleich denen vorigen in der Küche und Medicin, gute Anwendung findet.

§. 812.
Von dem Anbau des Sommer-Saturey.

Der Sommer-Saturey, ist in unsern Gärten der gemeineste und bekennteste, es ist eine artige Pflanze, welche wenn sie einzeln und alleine stehet, ein artiges etwan einer halben Elle hohes Bäumlein giebet, seine Blümlein sind fürhanden im Junio und Julio, das Kraut sowohl als die Blumen sind von sehr kräftigen und angenehmen Geruch, der Saame reiffet im September bey uns gar leichtlich, die Blumen vergleichen sich in der Größe und Gestalt, denen von Isop und Thymian. Wer dieses Gewächs einmal in seinen Garten hat, der findet zwar alle Frühlinge von denen im vorigen Jahre ausgefallenen Saamen häufige Pflanzen von selbsten aufgehen, welche er ausheben, weiter versetzen und grosse Beete damit besetzen und anfüllen kan, wer es aber erst in seinen Garten bringen will, der säet den Saamen, nicht ins Mist-Beet sondern nur gleich in gute fruchtbare Rabatten, zur Herbst- oder Frühlings-Zeit, welches gleich gut ist, wovon es Pflanzen genug geben wird. Was den Nutzen des Krautes anbetrift, so wird es sowohl frisch als auch abgedörret, an Speisen und in der Medicin gebrauchet, wie viele sind nicht die keinen Sallat zur Sommer-Zeit essen, es seyn denn junge frische Blätterchen von diesen Kräutlein darunter

gemischet, andern wollen keine grüne Schminkeboh-
nen-Gerüchtgen zur Sommer-Zeit schmecken, es
seyn die Kräfte und Geruch dieses Kräutleins da-
bey, zu welchen Ende sie allezeit etwas frisches grü-
nes Saturey-Kraut darunter schneiden und mit ko-
chen lassen. Frisches sowohl als gedörretes und zu
Pulver gemachtes Saturey-Kraut, thut man ferner
zur Sommer- sowohl als Winter-Zeit, an allerley
Fleischbrühen, welche Würze uns gesünder ist, als
die besten aus Indien. Vieles Frauenzimmer
sucht Schutz bey diesen Kraute, gegen die Plage
von Flöhen zu welchen Ende, sie es in ihre Schlaf-
zimmer legen und solchen beschwerlichen Insects, da-
durch sich zu entheben trachten, einige glauben der
Saturey sey denen Flöhen zuwider, andere aber
sind der Meynung sie liebten den Geruch, brauchen
demnach das Saturey zu einer Atzung die Flöhe
damit zu fangen, zu welchen Ende sie Tücher in ih-
ren Schlafzimmern, am frühen Morgen ausbreiten
und abgeschnittenes vom Thau noch nasses Satu-
rey-Kraut darauf legen lassen, wenn sie nun ver-
merken, daß diese Insectula sich stark an dem nas-
sen Kraute angehenget haben, so schlagen sie das
Tuch zusammen und tragen alles miteinander aus
dem Schlafzimmer hinweg.

§. 813.

Von der Garten-Melde und ihrer verschiedenen Nahmen.

Die Garten-Melde, wird als eine nützliche Kü-
chen-Speise, von vielen geliebt, und eben so wie der
Spinat,

Spinat, zubereitet, im Lateinischen hat sie den Nahmen Atriplex im Englischen Orrach; im Französischen Arrouche; im Italiänischen Armola; im Spanischen Armolles; im Grichischen ατραφαξις, Atraphaxis.

§. 814.

Von denen verschiedenen Arten der Garten-Melde, auch ihren Anbau.

Der Melde welche in denen Gärtens zum Gebrauch für die Küche und Speise gebauet wird, finden sich fürnemlich 3 Sorten, als da ist

1) Atriplex hortensis nigricans, Garten-Melde, deren Blätter, dunkel-grün sind.

2) Atriplex hortensis alba, seu pallide virens, die weise Garten-Melde oder die Garten-Melde deren Blätter blaß-grün zu nennen sind.

3) Atriplex hortensis rubra, die rothe Garten-Melde.

Alle diese drey Sorten, sind Sommer Gewächse, so von ihren Saamen alljährlich neu aufwachsen. Es wird demnach deren Saame, so wohl zur Frühlings-Zeit, im Merz, April und May, als auch in denen Herbst-Monaten gesäet, denn der Saame und das Gewächs ist beydes dauerhaft. Die Herbst-Saaten siehet man insgemein besser gerathen, als die Frühlings-Saaten, auch haben die im Herbste gemachten Saaten den Vortheil, daß sie die Küche früher versorgen, als Frühlings-Saaten.

ten. Das Verpflanzen hat bey diesen Gewächsen nicht statt, es will vielmehr ruhig und ungestöhrt daselbst aufwachsen, wo es hingesäet worden ist, denn wenn man diese Pflanzen versetzen wolte, so würde wegen ihrer weichlichen Beschaffenheit, nicht nur vieles davon verderben, sondern es würde auch der besten Abwartung ohngeachtet vieler Aufenthalt im Wachsthum dadurch verursacht werden, also daß dergleichen Verpflanzens-Arbeit die Kosten nicht abwerfen würde. Lasset demnach dergleichen Saaten nur ungestöhrt aufwachsen, die ganze Abwartung so ihnen angedeihen muß, bestehet darinnen, daß man sie, so bald sie nur in etwas erwachsen, verdünnere, also daß jede Pflanze etwan einen auch wohl einen und ein halben Schuh Weite von der andern erhalte, denn es werden grose Pflanzen daraus, welche nun zu ihrer vollkommenen Größe gedeyen zu können, Raum haben wollen, die ausgestochenen jungen Pflänzgen, können in die Küche geliefert und gleich dem Spinat zugerichtet werden, haben also auch ihren Nutzen, übrigens ist das Ausjäten des Unkrautes zumalen im Anfange, eine nöthige Sache und dieses ist alle Wartung so eine solche Melden-Saat erheischet. Die Nutzung dieses Gewächses, bestehet hauptsächlich darinnen, daß man ihm die Blätter abnimmt, die Stengel aber zum Saamen zeugen, fortwachsen lässet. Einige beobachten, bey dem Anbau der Melde, die Weise, daß so sie den Saamen zur Frühlings-Zeit säen wollen, sie ihn unter Möhren und Zwiebel-Saamen mengen und mit selbigen zugleich aussäen, die Melden-Pflanzen müssen aber auch aus solchen Saaten, fein bald und ehe sie allzugroß werden wieder

der ausgestochen, und der Küche überliefert werden, weilen ihr hoch aufsteigendes Gewächs sonst viel von denen Möhren und Zwiebeln ersticket. Was den Saamen betrift, so reifet er im August und angehenden September, wer ihn demnach gewinnen will, der schneidet die reifen Stengel nach und nach aus, versammlet sie auf ein Tuch und nachdem alles wohl trucken geworden, klopfet er den Saamen heraus, reiniget ihn durch Schwingen gehörig und verwahret ihn zum Gebrauch. Ich habe gesehen, daß wenn dieser Saame so gleich frisch und so bald er gereinigt worden, im angehenden Herbste, gesäet worden ist, solche Saat im folgenden Frühlinge, 4 Wochen früher Nutzung von frischen Blättern in die Küche gegeben habe, als solche Saaten, die im Frühlinge erst seynd gemacht worden, weme demnach am frühen Genusse, des Melde-Krautes, im Frühlinge gelegen ist, der wird gewiß den Saamen, allezeit lieber im Herbste als im Frühlinge bestellen.

§. 815.

Von andern Sorten der Melde.

Denenjenigen, so unser Gewächs noch nicht vollkommen bekennt ist, dem muß ich auch noch anzeigen, daß es weit mehrere Arten desselben, als die obgemeldeten drey so wir in unsern Küchen-Gärtens insgemein bauen, gebe, diesemnach findet sich

4) Atriplex latifolia, s. Halimus fructicosus, eine breitblättrige Melde welche insgemein nur der Meer-Portulac genennet und hin und

wieder als ein Stauden-Gewächs in denen Gärtens gebauet wird, Hecken daraus angelegt, und damit diese fein dichte wachsen, mit der Scheere gehörig beschnitten werden. Weilen aber bey diesen Hecken, der verdrießliche Umstand sich äussert, daß bey sehr harten Wintern, oft vieles davon erfrieret, wodurch solche Hecken übel in die Augen fallende Lücken bekommen, ja bey sehr heißen Sommern man auch wohl siehet hin und wieder Zweiglein dürre werden, welches einen gleichen Uebelstand zu wege bringet, als hat dieser Gebrauch des Meer-Portulacs zu Hecken, auch schon stark wieder abgenommen. Es giebt dieser Meer Portulac Stauden von acht bis zehen Schuhen Höhe, seine Blätter ziehen auf silber Farbe und ob das Gewächs wegen obgemeldeter Umstände schon nicht wohl zu Hecken dienet, so findet man doch daß es in Lustwäldern wo allerley Sträuche und Stauden, um ein gutes Ansehen zu verschaffen, gesetzt werden, nützlich gepflanzt werde, wenn es zumalen bey Stauden, die gleiche Höhe mit ihm halten, stehet, denn seine silber farbenen Blätter fallen alsdenn gar wohl in die Augen, es dienet auch dieses Gewächs die Lustwälder, dichter zu machen. Es wird dieser Meer-Portulac vermehret, in denen Sommer-Monaten, da man Zweiglein von ihm abschneidet, sie in schattige Rabatten stecket und bey guter Befeuchtung beständig erhält, da sie denn leichtlich Wurzel schlagen und im Anfange des folgenden Herbstes weiter und an die Orte,

te, wo sie beständig bleiben sollen, versetzet werden müssen, denn wenn dieses Gewächs erst zu einer ziemlichen Größe gediehen ist, so erleidet es das Versetzen sehr ungerne, verpflanzet es demnach, da es noch recht jung ist. Es ist ferner und

5) Fürhanden Atriplex maritima fructicosa, Hallimus & portulaca marina dicta, angustifolia, die staudig wachsende Meer-Melde, der Meer-Portulac auch benahmet, so schmale Blätter führet. Diese Staude wächst nicht so hoch auf als die fürher gedachte und wird drittehalb oder höchstens drey Schuhe hoch, sie wächset buschig, die schmalen Blätter, sind weißlicher Farbe haben jedoch nicht so vieles weises als die fürher gemeldete Art, es fallen auch die Blätter schmäler aus. Es nimmt diese Stauden mit schlechten sandigen Boden fürlieb und ist sehr dauerhaft, sie wird zur Veränderung in Lustwäldern unter andere Stauden, so gleiche Höhe mit ihr halten, ebenmäßig ofte mit gepflanzet. Was ihre Vermehrung anbetrift, so ist sie mit der fürhin gemeldeten einerley, man schneidet nemlich zur Sommer-Zeit Zweiglein von ihr ab, stecket selbige in schattige Rabatten, da sie denn bey guter Befeuchtung, gar leichtlich Wurzeln schlagen und in folgenden Herbste weiter und an die Orte, gepflanzet werden können, wo sie beständig bleiben sollen. Es ist

6) bekennt Atriplex maritima laciniata, eine Melde so gleichfalls von der See ihren Nahmen und eingeschnittene Blättter hat.

7) Atriplex angusto oblongo folia, eine Melde so lange schmale Blätter zeuget

8) Atriplex angustissimo & longissimo folio, die Melde, so das längste und schmäleste Blatt zeuget.

9) Atriplex sylvestris, fructu compresso roseo & stellato, eine wilde Melde, deren zusammen gedruckte Frucht, eine sternförmige Rose fürbildet

Diese unter denen N. 6. bis 9. angeführten 4 Arten der Melde, werden aus ihren Saamen alljährlich angebauet, den man am besten säet so bald als er reif und aufgenommen ist, sie wachsen vieler Orten wild und werden, weilen sie nicht von sonderlichen Gebrauch sind, nur in denen Gärten einiger Kräuter-Liebhaber gefunden, welche die besondern Arten der Melde zeigen zu können, sich bemühen. Ihr Saame kan zur Frühlings-Zeit gesäet werden, jedoch allezeit mit bessern Fortgange zu der vorgemeldten Zeit; ihre Saaten, werden wenn sie zu dick aufgehen solten, dergestalt durchzogen, und dünne gemacht, daß jede Pflanze etwan 5 bis 6 Zolle Weite von der andern erhalte, wobey man auf die Austilgung des Unkrautes um sie herum zugleich bedacht ist. Der bekennte Dr. Tournefort hat auch einige fremde orientalische Sorten der Melde in die Königliche Gärten nach Paris geschaft, von dar sie nach Teutschland und andere Provinzen Europens sich verbreitet haben, sein Corallarium zeiget

get uns dieselben unter folgenden Umschreibungen an

a) Atriplex cretica maritima erecta, folio triangulari, die hochwachsende Cretische Meer-Melde, so dreyeckigte Blätter zeuget.

b) Atriplex cretica fructicosa humi fusa halimi folio, eine staudige Melde, deren Blätter denen von Meer-Portulac ähnlich sind, von niedrigen oder an der Erde kriechenden Zweigen.

c) Atriplex orientalis frutescens folio amplissimo argenteo, eine Morgenländische staudige Melde, deren Blätter sehr breit und silberfarbig sind.

d) Atriplex orientalis frutex aculeatus flore pulchro, eine Morgenländische Melde, so einen stachlichten Strauch und schöne Blumen giebt.

§. 816.

Von der Kraut-Petersilie und ihrer Benahmung in verschiedenen Sprachen.

Die Kraut-Petersilie, das bekennte angenehme Gewächs derer Küchen-Gärten welches nur um seiner Kraut-Blätter willen, die man zur Speise von ihm ablieset, gebauet wird, hat in der lateinischen Sprache, den Nahmen Apium; welches lateinische Wort, von Apis, die Biene, abgeleitet werden will, weilen man bemerket hat, daß es die Bienen, sehr lieben, wiewohl es andern bequemer geschienen,

es von Aper, ein Haupt-Schmuck oder Crone, abzuleiten, weilen in alten Zeiten Cronen daraus sind gemacht worden, der Lateiner nennet es auch Eleosinum welche Benahmung aus denen griechischen Worten ἕλος ein Sumpf und σέλινον apium zusammen gesetzet zu seyn scheinet. Ferner finde ich auch zu seiner Benahmung in dieser Sprache, das Wort Paludapium, welches aus denen Worten Palus und Apium zusammen gesetzt ist. Der Teutsche nennet dieses Kraut, die Petersilie; Peterlein: Eppig-Kraut; in Franken und andern Orten Teutschlandes nennet man es auch wohl Peterlá. Der Franzoß nennet es du Persil; der Engelländer Parsley; der Italiäner Petroselino domestico; der Grieche πετροσέλινον κηπαῖον; ὀρεοσέλινον.

§. 817.

Beschreibung und Eintheilung dieses Gewächses.

Unser Kraut ist eine zweyjährige Pflanze, welche im ersten Jahre da sie gesäet worden, niedrig bleiben und nur Kraut abzuschneiden giebet, im zweyten Jahre aber, in etwan halben Mannes Höhe Saamen-Stengel aufschießet und nach Ablieferung ihres reifen Saamens vergehet, ihre Blätter, wachsen an ästigen Stengelichen und sind zart eingeschnitten, die Blumenblattlein, sind ganz und einander gleich und nach jeder Blume siehet man zwey erhabene gestreifte Saamen entstehen, von unserer Kraut-Petersilie sind mir drey Sorten bekennt,

kennt, welche Casparis Bauhini Pinax unter folgenden Umschreibungen einführet:

1) Apium hortense seu Petroselinum vulgo, die gemeine und überall bekennte Garten-Petersilie.

2) Apium vel Petroselinum crispum die sogenannte gefüllte Garten-Petersilie welche wegen ihrer ganz krause wachsenden Kraut Blätterichen und nicht wegen ihrer Blumen, die gefüllte, genennet wird.

3) Apium hortense latifolium, eine Garten-Petersilie deren Kraut Blätterchen etwas breiter als der obigen sub Num. 1. erwähnten ihre wachsen.

§. 818.

Von dem Anbau der Kraut-Petersilie und ihrer Natur-Eigenschaften.

Der Saame der Petersilie ist ein harter zu nennen, deswegen, weilen er ziemlich lange und oft wohl 6 Wochen und länger in der Erde lieget ehe er Aufkeymet und solches ist die Ursache daß man ihn gerne frühe im Jahre und sobald als sich die Erde nur bearbeiten lassen will, säet, damit ihm die Feuchtigkeit des Winters zu Hülfe kommen und sein Aufkeymen befördern mögen, es ist dieser Saame auch ein solcher Saame welchen der Frost keinen Schaden thut, er kan demnach ohne Bedenken, sowohl in den späten Herbst-Monaten, dem November und December als auch im Februario,

Merz

Merz und April gesäet werden, nicht aber allein diese Monate sondern auch der May und Junius sind noch bequem den Kraut = Petersilien = Saamen zu säen, wer ihn aber in diesen späten Monaten noch säen will, der beobachte dabey genau, die Fürschriften unsers obigen §. 52. und trete solchen Saamen, wenn er zumalen, auf frisch gegrabenes Land gebracht wird, wohl ein, damit er nicht lucker und hohl sondern fein feste in der Erde liegen möge, denn wo dieses Eintreten nicht geschiehet, so lieget er öfters wohl ein viertel Jahr und länger, wenn zumalen truckene Witterung fürhanden ist, ehe er zum Aufkeymen sich bequemet. Die ganze Abwartung so einer Kraut = Petersilien = Saat, nöthig ist, bestehet hauptsächlich darinne, daß man sie beständig von Unkraute reine halte und solches ausjäte, denn dieses niedrig wachsende Kraut würde sonsten gar bald davon überwältigt, ersticket und verderbt werden, auch muß das Unkraut immer weggejätet werden weilen es noch jung ist, denn wenn ihr groß gewordenes Unkraut auf diesen Beeten, ausjäten wollet, so ziehen sich die Petersilien=Pflanzen mit aus, und ihr leidet dadurch Schaden. Kraut = Petersilie, wächset sowohl auf schattigen als auch auf Sonnreich gelegenen Beeten, wenn sie nur wohl gegraben und mit guter Düngung versehen seyn. Petersilien = Beete legen die mehresten nur 4 Schuhe breit an, weilen sie sich sodann leichtlicher überreichen, auch jäten lassen, als wenn sie breiter wären.

§. 819.

§. 819.

Vom Saamen-Bau der Kraut-Petersilie.

Alle Kraut-Petersilien-Arten sind zweyjährige Gewächse, welche in dem ersten Jahre, da sie gesäet worden sind, keinen Saamen geben, sondern in dem darauf folgenden Jahre, wiewohl wenn der Saame späthin im Jahre als im Junio oder im angehenden Julio erst gesäet wird, so halten sich die Pflanzen wohl bis ins dritte Jahr ehe sie in Saamen-Stengel aufschiesen. Wenn Kraut-Petersilie, in Saamen-Stengel gehet, so giebt sie keinen sonderlichen Nutzen mehr für die Küche, man müste denn die frischen grünen Blätterchen von denen Stengeln ablesen, als welche zur Speise noch brauchbar sind. Der Saame wächst auf hohen Stengeln und wird zur Sommer-Zeit im Julio bey uns gar leichtlich reif, wer ihn gewinnen will, muß zur Zeit seiner Zeitigung fleißige Aufsicht bey denen Saamen-Beeten haben, und so bald die hellgrüne Farbe der Körner in eine dunckelere grüne Farbe sich zu verwandeln beginnet, auch leichtlich von denen Stengeln abgehet, welches das Zeichen ist, daß der Saame reif sey, alsdenn muß man das reife welches nicht zugleich und in einer Woche, entstehet, nach und nach heraus schneiden, auf ein Tuch versammlen, und an truckene luftige Orte schaffen, da denn nach geschehenen völligen Abtrucknen, der Saame ausgerieben, gereiniget und zum Gebrauch verwahret werden kan. Andere pflegen den reiffenden Saamen, nicht so einzeln nach und nach

abzu-

abzuschneiden, sondern, so bald sie vermerken, daß der gröste Theil ihrer Saamen-Dolden reife Körner habe, so schneiden sie alle Stengel über das ganze Beet ab, versammlen das Abgeschnittene auf einen Tuche, tragen es auf einen truckenen und luftigen Boden, woselbst der reife Saame, nach geschehener gänzlichen Abtrucknung der Saamen-Stengel endlich heraus geklopft, gereiniget und zum Gebrauch aufgehoben wird, und dieser Saame wird ebenfalls sehr gut befunden, obschon reif und unreif zugleich und mit einander, abgeschnitten worden ist, denn was von dem Saamen bey Abschneidung derer Stengel vom Beete, ja noch etwan unreif geschienen, das ist doch seiner Reifung sehr nahe gewesen, und wird vollends gut, durch das Abtrucknen, da es die Säfte aus denen trucknenden Stengeln noch an sich ziehet.

Wer von der oben sub N. 2. gemeldten gefüllten Petersilie, Saamen ziehen will, dem rathe ich sehr an, nicht alle Pflanzen derselben, ohne Unterschied in Saamen gehen zu lassen, sondern nur diejenigen welche recht schön krauß blättrig gewachsen sind, er muß demnach alle anders gestaltete Pflanzen auf dem Beete ausstechen, durch diese Vorsicht kan sich jederman bey der guten gefüllten Petersilien-Art erhalten, wo hingegen derjenige so alles ohne Unterschied aufwachsen lässet, solche leichtlich verlieren, oder einen vermischten Saamen erhalten wird. Diese gefüllte Petersilie, ist mit der gemeinen, von gleich guten Gebrauch und Kräften, auf fürnehmen Tafeln aber, machet man von der gefüllten noch besonders den angenehmen Gebrauch, daß man

aufzu-

aufzutragende Schüsseln und Speisen, auf allerley Art damit aufputzet.

§. 820.

Statt Kraut-Petersilien-Saamens lässet sich auch der Petersilien-Wurzel-Saame gebrauchen.

Solte jemand der Petersilien-Kraut für seine Küche oft nöthig hat, mit dem ordentlichen Kraut-Petersilien-Saamen nicht versehen seyn, so kan er statt dessen sich auch des Wurzel-Petersilien-Saamens, im Nothfall bedienen, wenn dieser etwas dicke gesäet wird, so wird er behindert seine grose starken Wurzeln zu treiben, und liefert ebenfalls Kraut-Blätter genug zum Abschneiden, jedoch ist allhier vom Nothfalle die Rede, und bey der Absicht, Petersilien-Kraut zum Abschneiden für die Küche zu erlangen, es allezeit besser, den ordentlichen Kraut-Petersilien-Saamen zu säen.

§. 821.

Von dem Unterschiede zwischen Kraut- und Wurzel-Petersilien-Saamen.

Da es für einen Haußwirth nichts geringes mit Küchen-Speisen-Saamen betrogen zu werden und dieses mit dem Petersilien-Saamen sonderlich gar leicht

leicht geschehen, da man Kraut-Petersilien-Saamen für Wurzel-Petersilien-Saamen erhalten kan, so will ich doch hier die Unterscheidungs-Zeichen von beyden bemerken: Es ist demnach der Wurzel-Petersilien-Saame hellgrün und von Gestalt kurz und rund, Kraut-Petersilien-Saame dagegen, ist von Farbe dunkeler, also daß man ihn fast braun-grün nennen kan, seiner Gestalt nach aber ist er eines theils nicht so groß als der Wurzel-Petersilien-Saame und dabey länglich und dürre.

§. 822.

Von der Homonymia des lateinischen Wortes Apium.

Es ist das Wort Apium ein solches, welches von denen Kräuter-Lehrern gar vielerley Gewächsen beygelegt wird, wir wollen sie nach der Reihe betrachten, diesemnach haben wir ausser denen drey fürgemeldeten Apiis.

4) Apium hortense latifolium, maxima, crassissima, svavi & eduli radice, das ist eine Petersilien-Art, so eine lange, starke, süsse, eßbare Wurzel zeuget, weswegen diese Art, insgemein nur die Wurzel-Petersilie; Petersilien-Wurzel, und von denen Holländern Petroseline Wortle; genennet wird.

5) Apium dnlce, Celeri italorum, der bey uns überall bekennte, Selleri oder Celleri.

6) Apium dulce degener, radice rapacea, der Selleri mit Rübenförmiger Wurzel, so insgemein nur der Celeriack genennt wird.

7) Api-

7) Apium anisum dictum, semine svaveolente majore, die Petersilie mit großen wohlriechenden Saamen, welche der Aniß genennet wird.
8) Apium palustre & Apium officinarum, die Wasser-Petersilie.
9) Apium macedonicum, die Petersilie aus Macedonien.
10) Apium lusitanicum maximum folio trilobato, flore luteolo, die gröste Petersilien-Art aus Portugall, deren Blätter dreylappich die Blumen aber gelblich sind.
11) Apium pyrenaicum thapsiæ facie, die Petersilie derer Pyrenäischen Gebürge so sich dem Turbiths-Kraute äusserlich vergleichet.
12) Apium montanum, sive petræum album, die Berg-Petersilie, mit hellgrünen Blättern.
13) Apium montanum, sive petræum album elatius, die hochwachsende Berg-Petersilie.

Wir wollen alle diese Sorten des Apii nach der Reihe betrachten und von denen Petersilien-Wurzeln den Anfang machen.

§. 823.

Von denen Petersilien-Wurzeln und ihren verschiedenen Benahmungen.

Es finden diese Wurzeln, ausser der zuvor sub N. 4. gegebenen Umschreibung, welche Börhave in seinen Indice plantarum davon gemacht hat, auch die Umschreibung: Petroselinum, radice maxima svavi & eduli, die Petersilien-Art, so grose, eßbare,

re, süsse Wurzeln zeuget. Im Teutschen nennet man sie bald, die Wurzel-Petersilie; die Peterlein-Wurzel; die Petersilien-Wurzel; daß sie der Holländer Petroseline Wortle nenne, ist im vorigen §. sub N. 4. schon gesagt. Es finden sich zwey Arten derselben als eine härtere und eine weichere, von welcher die Gärtner unserer Landes-Gegend die letztere besonders die Zuckerraten, nennen.

§. 824.

Von der Zeit und verschiedenen Art die Petersilien-Wurzeln zu bestellen.

Der Saame von Petersilen-Wurzeln wird so wohl zur späten Herbst-Zeit nemlich gegen Ende des Novembris oder auch im December ins Land gesäet, da denn der Saame den Winter überschläfet, und im folgenden Frühlinge erst zum schönsten aufkeymet, oder es kan solcher Saame auch zur Frühlings-Zeit und zwar im Merz und Anfange Aprilis gesäet werden. Einige säen solchen Saamen für sich alleine und ohne Beymischung anderer Saamen, auf besondere Beete, und in diesen Falle, muß der Saame ja nicht dicke sondern dünne und einzeln gesäet werden, denn die Wurzeln werden groß und erreichen eben so viele Stärke als die bekennten gelben Möhren, zumalen die weiche Art, welche ich zuvor Zuckerraten genennet, in Betracht dessen nun, und um denen Pflanzen zum Wachsthume Luft zu verschaffen, muß solche Saat, sobald sie nur in etwas aufgewachsen ist, durchraufet werden, also

daß

daß jede Pflanze, wenigstens einen Schuh weit Raum von der andern erhalte, stehen sie dicker, so nimmt immer eine Wurzel, der andern die Kraft hinweg, und wird aus keiner was tüchtiges.

Eine andere Weise diesen Saamen zu säen, ist die, daß man ihn mit andern Saamen vermischt aussäet, und hierzu schickt sich kein Saame besser, als der Zwiebel-Saame, (Semen cepæ vulgaris floribus & tunicis candidis) denn beyderley Saamen verlangen einerley Land und Erdreich, und sie liegen auch gleich lange in der Erde, ehe sie aufgehen, nemlich 4 bis 5 Wochen, und überdieses so gehen die Zwiebeln im folgenden Sommer, da sie bald zeitigen, vom Lande hinweg, nach deren Abräumung die Petersilien-Wurzeln, das Land alleine bekleiden, und zur schönsten Vollkommenheit noch gedeyen können, bey solcher vermischten Säung dieser Saamen aber will auch die Proportion wohl getroffen seyn, damit von keinen zu viel genommen werde, und diese habe ich gar eigentlich gezeiget, in unsern obigen §. 55. dergleichen vermischte Saat wird am besten und gewöhnlichsten im Merz oder April fürgenommen. Wenn ihr zur Sommer-Zeit sehet, daß die Zwiebeln vollkommen und reif sind, so nehmet sie aus und lasset das Land mit einer Jätehacke wohl überarbeiten, wobey alles Unkraut zugleich aufs beste bey Seite geschaffet werden kan. Nach dieser Abräumung der Zwibeln und des Unkrauts, auch geschehener Auflockerung des Ackers durch die Hacke, werdet ihr den muntern Wachsthum eurer Petersilien-Wurzeln und deren Zunehmen binnen wenig Wochen mit Vergnügen bemer-

ken, welches ihr Zunehmen und Wachsthum sich auch vermehren wird, bis in den spätesten Herbst.

§. 825.

Von der Winter-Nutz- und Erhaltung derer Petersilien-Wurzeln.

Die vorgemeldete harte Art, der Petersilien-Wurzeln, hat die Eigenschaft an sich, daß sie nie erfrieret, es können demnach deren Wurzeln den Winter über im Lande bleiben, wo sie sich ohne gegebenes Verdeck erhalten auch nach vergangenen Winter-Froste ausgegraben und zur Speise sowohl für Menschen als auch das Viehe als welches und sonderlich die Kühe und Schweine, sie sehr gerne fressen, angewendet werden können. Wer von diesen harten Wurzeln zur Winter-Zeit etwas aushebt und in Gruben oder Kellern verwahret, der thut es nur in der Absicht um bey harten Winter-Froste bequem zu ihnen gelangen zu können, und nicht nöthig zu haben, sie aus dem harten Froste loß zu arbeiten. Mit denen weichlichern Zuckerraten dagegen hat es eine andere Bewandniß, diese erfrieren mehrentheils, wenn sie den Winter über im Lande bleiben, vermuthet man demnach zur späten Herbst-Zeit, allzustarke Winterhafte Fröste, so hebt man sie alsofort gehörig aus, und verwahret sie, theils in Kellern, theils im freyen Garten in der Erde, allwo sie Reihenweise dergestalt eingeschlagen werden, daß Stück an Stück zu liegen komme, jedoch muß das

Kraut

Kräuterich ausser der Erde liegen und nicht mit selbiger bedeckt werden, auch müssen diese Wurzeln, nicht auf einander sondern neben einander liegen, denn wo sie auf einander liegen, so faulen sie gerne an, wollen harte Winter-Fröste sich endlich einstellen, wird solchen eingeschlagenen Wurzeln ein leichtes Verdeck von Baumlaube oder andern leichten Sachen gegeben.

§. 826.

Von dem Saamen-Bau, der Petersilien-Wurzeln.

Da die zweyerley Petersilien-Wurzeln wie gemeldet auch von zweyerley Natur seyn, indem die eine die Winter-Kälte im Garten Lande, ohne Schaden erträgt, die andere aber nicht, so wird ihr Saamen-Bau auch auf verschiedene Weiße unternommen, es folgt demnach die Art und Weiße, Saamen, von harten Petersilien-Wurzeln, zu erlangen.

Von dieser harten Art, lässet man demnach zur Herbst-Zeit in Absicht des Saamen-Baues, ein Fleck ruhig liegen und da diese Wurzeln nie erfrieren, so siehet man sie im folgenden Frühlinge gar bald in Saamen aufschießen, wenn aber dieser im folgenden Sommer, reif geworden ist, so wird alles mit samt denen Wurzeln ausgegraben, hier ist nun ein Auslesen und Unterscheiden nöthig, man betrachtet nemlich die ausgegrabenen Wurzeln und hält nur derjenigen Wurzeln, ihren Saamen zum Fortbau guter Wurzeln für dienlich, der aus seinen geraden Wurzeln, die keine Nebenzacken zeigen, entstanden ist, den Saamen der übrigen Wurzeln so zackigt gewesen

wesen, sammlet man besonders und gebrauchet ihn künftig zu nichts anders, als zum Anbau von Kraut-Petersilie. Es müssen demnach diese Wurzeln mit ihren Saamen-Stengeln zugleich aus der Erde genommen werden, weilen sonst die Untersuchung nicht wohl statt hätte, wenn die Saamen-Stengel erst abgeschnitten, und die Wurzeln hernach ausgegraben werden wollten, oder es könnte doch dabey leichtlich ein Irrthum fürfallen.

Von weichen Petersilien-Wurzeln oder sogenannten Zuckerraten, wird der Saame, auf folgende Art, erlanget: Wenn deren Wurzeln zur Herbst-Zeit ausgegraben werden, um sie für der Winter-Kälte, in Verwahrung zu bringen, alsdenn ist es Zeit diejenigen auszusuchen, so zum Saamen-Bau, im künftigen Jahre dienen sollen, man suchet demnach solche darzu aus, welche die besten gleichesten und ohne alle Nebenzacken sind, diesen schneidet man das Kraut, bis auf ohngefehr zwey Finger breit Höhe herunter, der Herz-Sproß muß dabey wohl geschonet werden, und unbeschädigt bleiben. Die solchergestalt ausgesuchten Wurzeln bleiben noch einige Zeit im Garten unter einen leichten Verdeck von Erde liegen, bis man vermuthet, daß die harten Fröste sich bald einstellen wollen, alsdenn ist es Zeit, sie in bessere Verwahrung zu bringen, man schaffet sie demnach entweder in einen Keller allwo sie einzeln in Sand eingelegt werden können, oder in Ermangelung eines guten Kellers, lässet man sie auch wohl im Garten, machet eine Grube, die aber nicht tiefer als eines Schuhes tief seyn darf, leget die Wurzeln einzeln darein und bedeckt sie mit der

ausge-

ausgeworfenen Erde wieder, und so sind alsdenn diese Wurzeln für der Grimmigkeit des Winters, so gut beschirmet, als wenn sie in den besten Keller lägen. Nach vergangenen Winter nimmt man diese Wurzeln im April aus dem Keller oder Grube wieder heraus und pflanzet sie auf wohl gegrabene Beete, nach geraden Linien, jede einen Schuh weit von der andern, so werden sie im darauf folgenden Sommer den schönsten reifen Saamen abliefern. Anfänglich und ehe solche Wurzeln, in Saamenstengel geschossen sind, wollen sie einigemal vom Unkraute gereinigt seyn, welches aber hernach und wenn die Stengel erst aufgewachsen sind, nicht mehr nöthig ist, denn alsdenn ersticken sie das Unkraut selbst. Merket anbey wohl, daß derjenige Saame, den eine Petersilien-Wurzel, an ihren Herz-Stengel giebet, allezeit für besser gehalten werde, als derjenige den ihre Seiten-Zweige geben. Man kan demnach wenn man will, den bessern und schlechtern Saamen von Petersilien-Wurzeln, besonders aufnehmen und geben.

§. 827.
Von nöthiger Beschaffenheit des Landes zu Petersilien-Wurzel-Saaten.

Gleichwie alles Land, welches Wurzel-Werk tragen soll, fein tief und zart gegraben seyn will, als ist solches auch bey Petersilien-Wurzel-Saaten, hauptsächlich nöthig. Demnächst lehret die Erfahrung, daß Petersilien-Wurzeln, durchaus kein frisch ge-

düngtes und scharf gemistetes Land leiden, vielmehr wenn deren Saame darein gesäet wird, nur garstige, sehr zackigte oder wie man redet, Krethschbeinigte Wurzeln darauf entstehen. Säet demnach den Saamen nur in solches Land, welches nach dem Düngen, schon zwey Jahre lang, andere Früchte getragen hat, so werdet ihr gutartige, feine, gerade Wurzeln, die keine Nebenzacken angebauet haben gewisser erhalten.

§. 828.

Vom Selleri und seiner verschiedenen Benahmung.

Die Homonymia des Wortes Apium leitet mich ferner auf ein sehr nützliches Garten-Gewächs, welches ich oben §. 822. Apium dulce, Celeri italorum; daß süßschmeckende Apium, welches die Italiäner Selleri nennen; umschrieben habe. Caspar Bauhin giebt in seinen Pinace folgende lateinische Umschreibung davon: Apium hortense latifolium, teutsch, die Garten-Petersilie mit dem breiten Blatte. Im Teutschen nennet man dieses Gewächs den Selleri; und druckt das Wort im schreiben verschiedentlich aus, denn bald heiset es Selleri, bald Sellry, bald Celleri, Cellri und so fort. Es wird demnach der Sellerie denen Geschlechten derer Apiorum oder Petersilien in der Kräuter-Lehre beygefüget. Der Selleri ist bekennter maßen, das nützliche Garten-Gewächs, dessen Knoll-Wurzeln, man so häufig, an allerley Fleisch, als Hühner, Tauben, Rind, Schöpsen, Kalbfleisch, mit Reiß,

mit

mit Kraupen oder auch auf andere Weisen als mit tru-
ckenen Erbsen und Linsen zum Kochen angewendet,
ja man machet auch bisweilen, wohlschmeckende Sal-
läte aus diesen knollichten Wurzeln.

§. 829.

Von denen verschiedenen Arten des Selleri.

Es melden uns die Kräuter-Lehrer verschiedene Ar-
ten dieses Gewächses, der Verfasser des Horti regii
Parisiensis hat 1) Apium dulce, celeri italorum und
Jussieu hat 2) Apium dulce, degener, radice ra-
pacea, der Celeriac insgemein genennt. Ausser
diesen pflegt man auch den Selleri nach Beschaf-
fenheit seiner Wurzeln, in verschiedene Arten zu se-
tzen, denn 1) haben wir eine Selleri-Art, welche
dicke starke Knoll-Wurzeln in der Erde bauet, wel-
che Knollen oft so stark werden, als die Kugeln,
von dem Kohl-Rabi über der Erde, zu seyn pflegen,
weswegen einige diesen Knoll-Selleri, auch den
Kohl-Rabi-Selleri zu nennen pflegen. 2) ist be-
kennt der sogenannte Stauden-Selleri, dessen Wur-
zel mit vielen Herz-Keymlein besetzt ist, und wenn
man sie von einander schneidet, inwendig weiß be-
funden wird, 3) ist fürhanden eine Selleri-Art,
dessen von einander geschnittene Wurzel, inwendig
rothe Streifen zeiget, alle diese gemeldeten Arten
von Selleri haben einerley Art des Anbaues, was
die eine hierinnen erfordert, das will die andere
auch haben, wir wollen demnach den Anbau kürz-
lich in Betracht nehmen.

§. 830.

Von der Säens-Zeit und Weise des Selleri-Saamens im December.

Es ist der Sellerie-Saame ein harter, welcher nach Beschaffenheit der Witterung wohl 4. 5. bis 6 Wochen in der Erde lieget, ehe er aufkeymet, wenn er zumalen im Frühlinge ins Land gesäet wird. Um solcher Ursache säen viele diesen Saamen, für Winters im Christ-Monate, und erwählen sie zu dergleichen Saaten solche Beetchen welche zur Sonne wohl gelegen sind, auch von einen Gebäude etwas Schutz für denen Nordwinden haben, welches letztere deswegen nöthig ist, damit man denen im Frühlinge bald aufkeymenden Pflanzen, etwas Beschirmung gegen die rauhen Winde machen könne, der im December gesäete Sellerie-Saame, pfleget nie zu erfrieren, es hat also dergleichen Saat des Decembris auch kein zudecken nöthig, der auffallende Schnee und andere Feuchtigkeiten des Winters bereiten ihn zum Aufkeymen fein zu, der Saame schläft gleichsam den Winter über in seinen Saat-Beete, im folgenden Frühlinge aber keymet dergleichen Saat gar bald auf und herfür, wenn die Pflänzgen darauf so weit erwachsen sind, daß sie sich fassen lassen, wird das durchziehen fürgenommen und die Pflanzen über das ganze Beet dergestalt überrauft und dünne gemacht, daß sie überall einen halben auch wohl einen ganzen Zoll weit Raum zwischen sich haben mögen, wodurch sie zu bessern und geschwindern Wachsthum gedeyen

und

und darauf zum Versetzen desto eher, tüchtiger werden. So viel von der Säens-Zeit im December, welche gar gute Pflanzen giebet. Die Weise den Selleri-Saamen zu säen ist oben §. 52. sattsam beschrieben und will wo dieser Saame ins Land gesäet wird, gar genau beobachtet seyn.

§. 831.

Selleri-Saame wird auch im Februario, Merz und April gesäet.

Man säet aber den Selleri-Saamen nicht allein im December, sondern auch im Februario, Merz und April, so wohl ins Land als in Mist-Beete, und ist, bey allen ausser dem Mist-Beete im Garten-Lande verrichteten Saaten sehr gut, wenn ihren Beeten nach verrichteten Bestellen etwas kurzer verweseter Mist, oben aufgestreuet wird, und solches fürnemlich wegen dererjenigen Beschädigungen, welche die Regenwürmer an dergleichen jungen Pflanzen-Saaten auszuüben pflegen, denn diese pflegen mit solchen jungen aufwachsenden Pflänzgen gerne zu spielen, sie aus und in ihre Löcher hinein zu ziehen, wodurch sie vieles verderben, finden sie aber den aufgestreueten kurzen Mist, so beschäftigen sie sich mit selbigen, ziehen diesen in ihre Löcher, die jungen Pflänzgen haben also eher Friede für ihnen. Die allermehresten halten die Weise ihren Selleri-Saamen, sonderlich im Merz-Monate in Mist-Beete zu säen, es ist nicht zu läugnen daß dieses ebenfalls gar gut thue, und feine frühe Pflanzen gebe, jedoch wollen die Pflanzen allhier auch nicht

nicht gerne allzusehr, zumal unter Fenstern getrieben seyn, denn sie wachsen zu frech, werden nicht recht stämmicht und gehen nach dem Verpflanzen im folgenden Sommer gerne in Saamen, wenn man zumalen auch allzufrühe und schon im Februario gesäet hat. Solches Aufschießen der Pflanzen in Saamen welches alle Nutzung dererselben verhindert und machet, daß sie gar keinen Nutzen haben, abzuwenden, bringen diejenigen so ihre Selleri-Pflanzen in Mist-Beeten anbauen wollen, dahin sie lieber gar keine Fenster auf selbige legen, selbige dagegen, nur mit Bretern oder Stroh-Decken zur Nacht-Zeit verdecken, dadurch zuwege gebracht wird, daß die Pflänzgen nicht gar zu geil und frech wachsen und im folgenden Sommer wenig oder gar keine in Saamen aufschießen, mithin alle nutz- und brauchbar bleiben. Selleri-Saaten in Mist-Beeten, müssen ebenfalls gleichwie solches zuvor bey denen Land-Saaten gemeldet worden, zu rechter Zeit durchzogen und dünne gemacht werden.

§. 832.

Vom Verpflanzen des Selleri.

Selleri-Pflanzen müssen endlich aus ihren Mist- oder andern Saat-Beeten auch herausgenommen und weiter versetzt werden, wenn sie Nutzen geben sollen, und solches geschiehet im May, und Junio nach und nach. Merket hierbey daß der Selleri allezeit besser wachse und zunehme in einen Lande welches feucht als in einen solchen welches trucken und dürre gelegen ist, je tiefer dergleichen Land durchgraben und bereitet, auch je schärfer es durchdünget ist,

ist, je besser bekommet solches, denen Selleri-Pflanzen, denn diesem Gewächse, kan mit der Düngung niemand zu viel thun. Feucht gelegenes, scharf gedüngtes und tief und zart gegrabenes Land, verlanget demnach der Selleri zu seinem Wohlgerathen, ist dieses fürhanden, so könnet ihr das Versetzen derer Pflanzen fürnehmen auf dem bereiteten Lande, werden demnach Fürchlein oder Gräbelein nach geraden Linien, in eines Schuhes Weite von einander gezogen, solche Fürchlein werden ohngefehr 4 oder 5 Zolle tief angelegt und in selbige die jungen Selleri-Pflänzgen gestecket, also daß sie einen Schuh weit Platz von einander erhalten, einige pflegen sie auch einen und einen halben Schuh weit aus einander zu setzen, und vermeinen alsdenn desto Stärkere Knoll-Wurzeln, bey dem gegebenen mehrern Raume, von ihren Selleri zu erhalten. Aue solche junge Selleri-Pflänzgen werden für ihren stecken unten an der Wurzel wie auch an ihren Kraut-Blättern, ein wenig verstutzt auch gleich nach dem Stecken wohl angegossen, welches zu ihrer Bekleibung und Anwurzelung höchst erfoderlich ist. Fället darauf truckene Witterung ein, müssen sie bey guter Befeuchtung beständig erhalten werden, auch muß das Unkraut um sie beständig vertilget werden, welches mittelst der Jäte-Hacke gar bequemlich geschehen kan, als wodurch die bepflanzten Beetchen, zugleich wohl aufgelockert werden. Sind solche Selleri-Pflanzgen darauf etwas herbey gewachsen so fänget man an die Erde von beyden Seiten, bey ihnen etwas anzuhäufen, wodurch zwischen denen bepflanzten Linien Gräblein entstehen, welches Anhäufen der Erde den

Wuchs

Wuchs der Selleri-Pflanzen, ungemein befördert. Selleri, ist ein Gewächs, welches feuchtes Land gar sehr liebet, fället demnach etwan truckene Witterung im Sommer ein, so ist das Begießen bey ihm oft zu verrichten, und kan diesen Pflanzen, in heißen Sommer-Tagen, mit Begießen nicht zu viel geschehen.

§. 833.

Von der Winter-Nutz- und Erhaltung des Selleri.

Es finden sich einige Selleri-Arten welche es vertragen, daß man ihre Stauden oder Pflanzen, den Winter über, in ihren Pflanz-Beeten, in welchen sie den Sommer über gewachsen sind, ohne Beysorge des Erfrierens stehen lässet, dahin rechne man aber ja nicht den dicken Knoll- oder sogenannten Kohlrabi-Selleri, denn dessen dicke Knoll-Wurzeln verderben durch die Winter-Kälte solchergestalt gänzlich und werden dadurch pelzig und hohl, wollen demnach auf gehörige Art dagegen verwahret seyn. Die übrigen Selleri-Arten aber, so dünnere Wurzeln zeigen, vertragen etwas mehr Kälte und können wohl so liegen bleiben, wiewohl solches auch nicht aller Orten angehen will, weswegen es besser ist auch dieser für angehender grosen Winter-Kälte gehörig zu verwahren. Es ist auch nicht zu läugnen, daß Selleri-Pflanzen, welche in ihren Beetchen, so bloß liegen bleiben, ausser der Gefahr von grimmiger Winter-Kälte auch von denen Mäusen vieles zu besorgen haben, wenn sie so blos liegen, denn diese gehen ihnen sehr stark nach und fressen

sie

sie fast gänzlich aus der Erde hinweg, es ist demnach nützlich auch diese harten Selleri-Arten, für dem Winter gehörig zu verwahren, zu welchen Behuf zwey besondere Manieren hier gezeiget werden sollen.

§. 834.

Wie der Selleri in Kellern zu überwintern.

Zu Ende des Octobris auch noch im angehenden November, hebt man demnach diejenigen Selleri-Stauden, so den Sommer und Herbst über, nicht verbrauchet worden sind, jedoch welches wohl zu merken ist, an truckenen und hellen Tagen (indem sonst leicht Fäulniß im Keller entstehet) mit dem Grabe-Scheite aus, man schneidet von denen Stauden alles Kräuterich bis auf das gelbe herunter, und nach solcher Zurichtung werden solche Stauden ohnverzüglich in den Keller geschaffet und in Sand gehörig und zwar Stück an Stück, eingepflanzet. Es müssen dergleichen Stäudichen im Keller zwar etwas angegossen werden, hütet euch aber solches überflüßig zu verrichten, denn es entstehet nach überflüßigen Gusse in Kellern, gerne und leichtlich eine Fäulniß. Das Kraut wird deswegen abgenommen weilen es bey dem Einschlagen in Keller nicht nur viel Sperrerey machet, sondern auch bald in die Fäulniß gehen würde, wird es aber im Garten frisch abgenommen, so giebt es doch noch Viehe-Futter.

§. 835.

Wie der Selleri im Garten zu überwintern.

Wer mit guten Kellern nicht versehen ist und vielen Selleri auszuwintern hat, dem gebe ich hier noch eine fürtrefliche Weise an, durch welche sich die Knoll-Wurzeln aufs beste, erhalten lassen und fast bis gegen Pfingsten im künftigen Jahre zum Gebrauche zu haben sind; sie bestehet darinne: daß man zu der obgemeldten Herbst-Zeit im Ausgange des Octobris oder auch im angehenden November die Selleri-Stauden, aushebt, denen Ausgehabenen, das Kräuterich über die Helfte mit einem Messer abhauet und sie in dieser Gestalt in Gruben einleget, welche im freyen Garten dergestalt angelegt werden, daß sie nicht tiefer, als zwey Schuhe tief seyn, die Breite kan nach Belieben drey, vier oder mehr Schuhe halten. Die Erde aus der Grube, scharret man auf beyde Seiten derselbigen, und wenn sie so zugerichtet ist, so werden die, wie vorgemeldet, ihres Krautes entledigten Selleri-Knollen, Stück an Stück, darein gelegt, die solchergestalt belegte Grube, wird nicht gleich zugedeckt, sondern bleibt noch so lange frey und offen stehen, bis die starken Fröste, sich einstellen wollen, alsdenn wird die aus der Grube genommene Erde, welche an beyden Seiten, derselben lieget, über den Selleri hergescharret und derselbe damit bedecket. Habet ihr nun im folgenden Winter oder Frühlinge Selleri nöthig, so könnet ihr ihn hier, nach Abnehmung seiner Erden-Decke, nach und nach heraus hohlen.

Eine

Eine fernere gute Art, Selleri-Stauden im Garten auszuwintern ist die wenn man in denen gemeldten Herbst-Monaten, die ihres Krauts bis auf die Helfte entledigten Selleri-Stauden auf guten Garten-Beeten dergestalt einschlägt, daß Stück an Stück zu liegen komme, die Knoll-Wurzel in der Erde das Kraut aber ausser selbiger zu sehen sey, und sich fassen lasse, wenn man Stauden ausziehen will, dergleichen im Garten eingeschlagene Stauden werden nicht begossen, denn die Erde ist zu dieser Jahres-Zeit, ohnedem feucht genug, sondern nur etwas angetreten, solche eingeschlagene Selleri-Stauden, bedeckt man darauf, bey heran nahender Winter-Kälte mit zusammengebrachten Laube, von eichenen Bäumen oder auch von welschen Nuß-Bäumen eines Schuhes hoch oder mehr, und siehet darauf daß der Selleri unter solchen Laub-Verdeck sich fürtreflich wohl erhalte, man kan auch überdieses im Winter bequem dazu gelangen, und ihn unter dem Laube herfür holen, wie sich denn auch ferner die Mäuse unter dergleichen Laub-Verdeck eben nicht sonderlich merken lassen, woran vielleicht der Geruch des eichenen Laubes als welcher denen Mäusen zuwider, schuld ist.

§. 836.

Vom Saamen-Bau des Selleri.

Der Saamen-Bau gehet gar leichtlich von statten wenn man zur Frühlings-Zeit Knollen nimmt, so da gehörig sind ausgewintert worden, sie auf gute Beete anderthalb Schuhe weit, von einander pflanzet, so schiesen sie gar bald in Saamen-Stengel

und der Saame wird im folgenden Sommer im August und September gar wohl reif, da er denn nach und nach abgeschnitten, auf einen Tuche versammlet, an der Sonne getrucknet, darauf ausgeklopft, gereinigt und in Säckgen verwahret, zum Gebrauche aufgehaben wird. Nützlich ist es jeden solchen Saamen-Sträuchlein ein Stäbichen beyzustecken, und es daran anzubinden, wegen derer Sturmwinde welche sie gar leichtlich umreißen und den ganzen Saamen-Bau, gar geschwind vereiteln können. Guter Selleri-Saame, erhält sich drey ja wohl bis ins vierdte Jahr, und finden sich ihrer viele, welche zur Saat den alten 2 oder 3 jährigen Saamen, dem ganz frischen fürziehen, in der Meynung und Glauben daß aus alten Selleri-Saamen, stärkere Knoll-Wurzeln entstünden.

§. 837.

Warum viel Selleri-Pflanzen jung in Saamen schießen.

Nicht selten fället bey Anbaue von Selleri, der verdrießliche Umstand für, daß viele von denen Pflanzen da sie jung sind, und ehe sie noch die Helfte von ihrer Vollkommenheit erreichet haben, Saamen-Stengel treiben, wodurch ihre Wurzeln so gleich hart und zu aller Speise untüchtig werden. Diejenige welche dem Monde und seinen verschiedenen Gestalten einige Würkungen in denen Gewächsen beymessen, glauben auch die Ursache davon, bey dem Monde zu finden,

den, warnen demnach äusserst, Selleri-Pflanzen zur Zeit des Neumondes zu versetzen, denn dieses sey die eigentliche Ursache von solchen unzeitigen Aufschießen in Saamen, daß aber diese Meynung ungegründet sey, solches ergiebt die Erfahrung auf eine zwiefache Art, denn 1) wenn es wahr wäre, daß der Stand des Neuenmondes verursachte, daß die bey seinen Daseyn gesetzten Selleri-Pflänzgen in Saamen giengen, so beträffe ja solche Ursache, alle und jede zu solchrr Zeit gesetzten Pflanzen und sie müsten alle aufschießen, welches aber nie geschiehet sondern nur von denen allerwenigsten wahrgenommen wird. 2) Wäre der Neumond die Ursache des Aufschießens in Saamen, so müsten die bey andern Mondes-Stande, als in dessen Wachsthume oder auch im Abnehmen desselben gesetzten Selleri-Pflanzen, davon frey seyn, welches aber auch nie geschiehet, sondern es gehen von diesen ebenfalls, einige jung in Saamen, es müssen demnach ganz andere Ursachen fürhanden seyn als der Neumond, welche solches Aufschießen in Saamen verursachen, die Meynung erfahrner Haußwirthe hierinnen, gehet dahin, daß solches durch nichts anders verursachet werde, als durch allzufrühes Säen des Saamens in warme Mist Beete und wenn die Pflanzen darinnen allzuscharf getrieben würden, von dergleichen Pflanzen würde man gewiß hernach vieles in Saamen aufschießen sehen und diese scheinen das Pflöckgen so ziemlich getroffen zu haben.

§. 838.

Von dem Anieß und seinen verschiedenen Umschreibungen.

Denen Apiis oder Petersilien-Sorten, wird von denen Kräuter-Lehrern, auch beygezählet, der bey uns überall bekennte Anieß, wie denn D. Tournefort, von selbigen die Umschreibung giebt: Apium anisum dictum, semine suaveolento majore, teutsch, die Petersilie der Aniß genannt, von grösern wohlriechenden Saamen. Caspar Bauhin in seinen Pinace umschreibt ihn Anisum officinarum; Anisum herbariis; und Johann Bauhin nennet ihn Anisum veteribus. Es wird dieses angenehme und sehr nutzbare Gewächs in vielen Gegenden des Thüringer Landes Ackerweise und in groser Menge gebauet und dessen Saame, in andere Lande häufig verführet.

§. 839.

Von dem Lande zur Anieß-Saat auch dessen Zubereitung im Herbste und Frühlinge.

Es erfordert der Anieß eben kein scharf gedüngdes Land, nimmt vielmehr mit schlechten und geringen Lande fürlieb, wenn es nur durch Unkraut nicht zu sehr eingenommen und von Quecken, Sau-Disteln und andern dergleichen schädlichen Wurzeln wohl gereinigt ist. Weil., der Saame zu

sei-

nen Wohlgerathen, Winter-Feuchtigkeiten nöthig hat, also frühe im Jahre gesäet seyn will, so ist es nützlich, die Aecker so zu seiner Saat bestimmet sind, im Herbste, fein tief umgraben und sie dabey von denen gemeldten Unkraut-Wurzeln, nach aller Möglichkeit, reinigen zu lassen, in Ermangelung der Arbeitsleute zum Umgraben, kan dergleichen Acker auch wohl durch den Pflug zur künftigen Saat zubereitet werden, denn mit drey bis vier fürgehängten Pferden, lässet sich schon fein tief und zart pflügen, dergleichen im Herbste gepflügter Acker, wird darauf mit der Ege überfahren und gleich gemacht und bleibt bis zur Säens-Zeit darauf ruhig liegen.

Solte sich der Fall begeben, daß ihr in denen Herbst-Monaten behindert würdet, das Umpflügen oder Umackern eurer Anieß-Aecker fürzunehmen, so ist dabey noch nichts verspielet, es kan selbiges vielmehr im folgenden Frühlinge auch noch geschehen und ist ebenfalls von guten Folgen, wenn es nur zeitig und so bald als die Erde sich bearbeiten lässet fürgenommen, der Saame auch sogleich in die frisch umgearbeitete Erde gehörig gesäet wird, jedoch werdet ihr allezeit finden, daß es besser sey, wenn der Acker im Herbste umgearbeitet wird, denn die Winter-Feuchtigkeiten werden solchergestalt in dem Acker besser erhalten und kommen hernach der Anieß-Saat fürtreflich zu statten.

§. 840.

Von der Natur des Anieß-Saamens und seiner Säens-Zeit und Weiße.

Daß der Anieß-Saame, zu seinem Wohlgerathen, Winter-Feuchtigkeiten verlange, solches ist schon erinnert, anbey aber anmerklich, daß es ein harter Saame sey, welchem weder Kälte noch Frost Schaden bringet, habt ihr demnach das Land im Herbste zur Saat zubereiten lassen, so muß der Saame im folgenden Jahre, so bald als es nur thunlich ist und die Erde sich bearbeiten lassen will, gesäet werden. Gar vielmalen habe ich gesehen, daß solcher Saame auf denen Aeckern so im Herbste sind gegraben oder gepflüget worden, in der Mitte des Februarii schon, da alles noch mit Schnee bedeckt war auf den Schnee ist oben aufgesäet worden, und dieses Säen auf den Schnee ist fürtreflich gerathen, wenn im folgenden Frühlinge nach zergangenen Schnee und etwas abgetrucknetem Erde, der Acker nur mit der Ege sattsam überfahren und der Saame dadurch mir der Erde vermenget und verdeckt worden ist. Wer den Saamen zur Frühlings-Zeit säet, der beobachtet dabey, daß er ihn gleich auf die frisch umgegrabene oder gepflügte Erde, ehe die Feuchtigkeit weggehet oben aufsäet und darauf mit der Ege unterziehen lässet. Zu Anieß-Saamen der zur Saat dienen soll, wird wenn der Saame gedroschen und gefeget wird, allezeit der sogenannte

nannte Vorderwurf genommen, denn dieser ist der vollkommenste und beste. Wie viel Anieß-Saame auf einen Acker zu säen, davon kan unser obiger §. 55. mit mehrern, nachgesehen werden.

§. 841.

Von nöthiger Abwartung einer Anieß-Saat und dem Jäten.

Nichts ist nöthiger bey Anieß-Saaten, als die Austilgung des Unkrautes, so bald demnach die Saat nur in etwas aufgewachsen, das Unkraut auch so weit heraus ist, daß es sich fassen lässet, so muß der Acker zum erstenmal überjätet werden, welche Arbeit nach 14 Tagen bis 3 Wochen nochmalen wiederholet wird, das Jäten ist darauf den Sommer über noch eins bis zweymal nöthig, welche Arbeit mit dem Jätehäcklein gar nützlich verrichtet werden kan, denn indem das Unkraut mittelst dessen ausgehacket wird, so wird der Boden dadurch zugleich etwas aufgelüftet, welches denen Anieß-Pflanzen, gar wohl zu statten kommet. Wird solche wiederholte Arbeit des Jätens, bey Anieß-Saaten unterlassen, so widerschlagen sie gerne, oder sie gelangen zu keinen rechten Gewächs, bestauden sich nicht gehörig, ja sie werden wohl gar gelb und verderben. Es ist nicht zu läugnen, daß diese so oft zu wiederholende nöthige Arbeit des Jätens, den Anieß-Bau ziemlich kostbar machet.

§. 842.

Von der Zeit und Weiße Anieß-Saaten einzuerndten.

Wenn der Anieß braun und an den Stengeln, gelb zu werden beginnet, so ist er reif und will eingeerndtet seyn, dieses geschiehet bey uns zur Sommer-Zeit, wenn andere Früchte auch eingeerndtet werden, man lässet ihn sodann abraufen und nach Hause schaffen, hier wird er auf luftige Böden gebracht und unter die Dächer und Balken dergestalt frey aufgestellet, daß er sich nur nicht gegen einander lege, denn wo dieses geschiehet so wird der Saame leichtlich schwarz und unscheinbar oder verdirbet wohl gar, wegen ihrer Schwere, pflegen solche Büschgens sich bisweilen zu sencken und dabey sich an einander zu legen, es ist demnach nützlich etwan alle zwey Tage Umgang zu halten und darnach zu sehen ob sich etwas gesenket, verschoben und an einander geleget habe, damit wo sich dergleichen findet, solches wieder zurecht, frey und gerade gestellet werde.

§. 843.

Vom Dreschen, und wenn es fürzunehmen.

Sind die Anieß-Büsche oder Stengel auf denen Bödens endlich recht dürre geworden, so wird das Ausdreschen des Saamens fürgenommen, hütet euch aber

aber solches zu thun, bey feuchter, trüber Witterung; denn zu solcher Zeit, gehet der Saame niemalen reine aus dem Strohe heraus, nehmet demnach das Ausdreschen dieses Saamens zu keiner andern Zeit für, als bey rechter schöner heller Witterung, da nun diese im Herbste was seltenes ist, wenn sich nicht etwan kurz für oder nach Michael dergleichen Tage noch äussern, so versparen die mehresten, das Ausdreschen des Anieß-Saamens bis in den Winter, dreschen ihn aber sodenn auch nicht eher, bis die Witterung recht helle und kalt anfält, alsdenn so gehet er recht reine aus seinem Strohe heraus.

§. 844.

Von der Reinigung des Anieß-Saamens.

Der Anieß-Saame, wird nach dem Dreschen gereiniget, zuförderst durch die Wurfschauffel, da nun bey diesen Wurfeln die Spreu hinter denen Anieß-Körnern zu liegen kommt, als wird diese mit einen Harken auf die Seite gezogen und von dem guten Anieß abgesondert, worauf die guten Körner zur Reinigung vom Staube, die Fege oder sogenannte Rolle paßiren müssen. Was sich nun hierbey von denen guten Körnern absondert, wird der Spreu beygefüget. Die durch die Rolle gefegten Körner werden zu fernerer Reinigung endlich nochmalen in einem Staub-Siebe gerädet, dieses aber muß so zart seyn, daß es kein gutes Anieß-Korn durchfallen lässet und dieses wird solchen Saamen vollends in die beste Reinigung setzen.

§. 845.

Von der Nutzung des Anieß-Spreues, auch Verwahrung des gereinigten Saamens.

Da der gereinigte Anieß-Saame anfänglich noch einige Feuchtigkeit merken lässet, so müssen die Bödens oder Cammern, wo man ihn von der Tenne hinschaffet, nicht nur lüftig seyn, sondern er darf auch anfänglich nicht dicker als eines halben Schuhes dicke liegen und muß über dieses in denen ersten Wochen einigemal umgeschauffelt werden. Ist nach etwan 4 oder 5 Wochen der andere Sachen auch nöthig, so kan der Anieß endlich wohl dergestalt zusammen geschauffelt werden, daß er eines Schuhes dick zu liegen komme. Wenn Anieß-Saame nicht gleich verkauffet werden kan, und lange auf dem Boden oder Cammern lieget, so pflegen endlich weisse Würmerchen darinnen zu entstehen, welche die Körner anfressen, solches zu verhindern, ist es nützlich, dergleichen liegenden Saamen, wenigstens alle Jahre einmal durch die Rolle lauffen, und dadurch fegen zu lassen, welches ihm zur Reinigung und guten Erhaltung dienet. Die Spreu von Anieß, welche wie vorgemeldet, bey dem Wurfeln auf der Tenne, von ihm absondert, hat auch ihren guten Nutzen, und dienet noch Anieß-Oel daraus zu bereiten, weswegen sie die sogenannten Anieß-Brenner stark aufkauffen, und den Scheffel zu 16 zu 18 guten Groschen ja wohl gar zu einen Reichsthaler bisweilen bezahlen.

§. 846.

Von der Nutzung des Anieß-Strohes.

Das leeraedroschene Anieß-Stroh, wird von denen mehresten zur Feuerung in Oefens gebrauchet, denen Unerfahnen aber, welche noch nicht viel damit umgegangen sind, muß ich sagen: daß sie behutsam damit umgehen und nur nicht zu viel auf einmal davon einlegen sollen, denn wo dieses geschiehet, so pfleget dessen starke Gluth auf einmal aus dem Ofen herauszufahren, welches großen Schrecken verursachen kan, ob es gleich ohne sonderliche Gefahr geschiehet. Andere wenden dieses Stroh zur Streu für das Vieh an, worzu es ebenfals gar wohl dienet.

§. 847.

Der Anieß-Bau ist halbe Brache.

Es haben die Acker-Leute hiesiger Lande das Sprichwort: der Anieß-Bau ist halbe Brache, wenn sie demnach den Anieß von ihren Aeckern gerauffet und nach Hause geschaffet haben, so ackern sie solchen, je eher je lieber um, und bestellen ihn darauf im folgenden September oder October mit Winter-Rocken.

Junius.

§. 848.

Von denen weissen Feld- oder Herbst-Rüben und ihrer Säens-Zeit.

In diesem Monate um den Tag Johannis des Täuffers, fängt man an, den Saamen der weissen Feld- oder sogenannten Herbst-Rüben zu säen und setzet solche Arbeit fort bis zum Jacobs-Tage im folgenden Monate Julio, diese 4 Wochen zwischen dem Johannis und Jacobs-Tage, sind die ordentliche und gewöhnliche Säens-Zeit dieses Gewächses, wer deren Saamen früher säet, dem stehet seine ganze Saat in Gefahr ohne gute Wurzeln zu geben, im Saamen aufzuschiessen, und wer später säet, der leidet in manchen Jahrgängen auch Schaden indem wenn der folgende Herbst bald kalte Witterung empfänget, sodenn seine Saat nicht Zeit genug behält, schöne und vollkommene Rüben-Wurzeln zu zeugen, säet demnach dieser Rüben ihren Saamen in denen 4 Wochen zwischen dem 24ten Junii und 25ten Julii so ist solches die beste Säens-Zeit und ihr entgehet dabey beyderley vorangeführter Gefahr, in solcher Zeit von 4 Wochen könnet ihr einen guten Regen abpassen und das Säen eurer Rüben gleich nach selbigen verrichten, da denn die Saat sehr wohl gedeyen wird.

§. 849.

Von nöthiger Beschaffenheit des Landes, auch seiner Zurichtung.

Alle Sorten von weissen Rüben, erheischen kein frisch gedüngtes Land, sondern ein mittelmäßiges, welches nur noch einige Besserung in sich hat, das Land worauf diese Rüben bestellet werden sollen, will wohl gegraben seyn, wiewohl ich auch Beyspiele gesehen, daß man dergleichen Land mit fürgehängten 4 Pferden nur fein tief und zart gepflüget hat und die Rüben sind eben so gut und wohl als auf gegrabenen Lande gerathen. Die Zubereitung des Ackers durch Umpflügen oder Umgraben kan geschehen sowohl zur Herbst- als Frühlings-Zeit, worauf dergleichen zubereiteter Acker bis zur Säens-Zeit, ruhig liegen bleibt. Sollte sich inzwischen es begeben, daß der Acker nach der Umarbeitung und ehe die Säens Zeit, sich einstellet, vom Unkraute wieder grüne würde, muß solches mittelst der Jäte-Hacke vertilget und bey Seite geschaffet werden; auf dergleichen im Herbste oder Frühlinge zubereiteten Acker wird der Saame im Sommer zu der gemeldeten Säens-Zeit, oben auf gesäet mit breiten Hacken gehörig untergescharret und darauf mit der Ege überfahren und dadurch geebnet. Andere halten die Weise mit dem Bestellen ihrer weissen Rüben, daß sie das Land zur Saat nicht eher pflügen oder graben und zubereiten, als im Sommer wenn die Säens-Zeit fürhanden ist, auf solch frisch bereitetes Land säen sie

sodann

sodann den Saamen oben auf und ziehen ihn mittelst der Ege unter, da aber der Saame hierbey in luckern Lande zu liegen kommt, so ist nicht zu leugnen, daß die erst gemeldete Weise des Bestellens einen Fürzug für dieser letztern habe, wiewohl auch nicht zu läugnen ist, daß die Witterung das allermehreste zu dem Wohlgerathen, dieser Saaten beytrage, und wenn diese günstig ist, die eine Bestellungs-Art, so gut sey, als die andere. Rüben-Aecker dürfen nicht übersaamet werden, als welches nur Schaden und vergebliche Arbeit zuwege bringet, indem die übrigen Pflanzen, alle wieder weggejätet werden müssen, wie viel dieses Saamens auf einen Acker gehöre, solches zeiget unser obiger §. 55. mit mehrern.

§. 850.

Vom nöthigen Durchziehen und Jäten derer Rüben.

Nichts ist nöthiger bey dem Anbau von Rüben, als die Saat zur rechten Zeit zu verdünnern, und auch vom Unkraute reine zu halten, die rechte Zeit zum Durchziehen aber ist fürhanden, wenn die jungen Rüblein so weit aufgewachsen sind und so viel Stärke erlanget haben, daß man nicht mehr besorgen darf, wie sie von denen Erd-Flöhen gänzlich weggefressen werden könnten, alsdenn durchziehet man die Saat dergestalt, daß überall eines Schuhes weit Raum ohngefehr, zwischen denen Rüben werden, die stehenbleibenden, mithin satsamen Platz

zu ihrem Wachsthum finden mögen. Wenn eine Saat von Rüben noch allzu jung ist, so ist sie denen Erd-Flöhen eine angenehme Speise und wird von diesem Ungeziefer oft ganz und gar abgefressen, haben sich aber diese Pflanzen schon etwas erstarket, so hat es mit dem gänzlichen Abfressen so viele Gefahr nicht und die Wurzel ersetzet alsdenn gar bald wieder, was die Erd-Flöhe hinweg genaget haben, und solches ist die Ursache, daß man dergleichen Saat nicht allzu jung durchziehen und dünne machen soll, indem sonsten dasjenige von Rüben-Pflanzen, was stehen bleiben und den Acker bekleiden soll, auch mit weggefressen. Der Acker mithin dadurch ganz leer werden könnte. Ausser diesen so nöthigen Durchziehen und Verdünnerung einer Rüben-Saat ist es auch nöthig, sie den Sommer über noch einige mal zu jäten, denn die Rüben sind ein niedriges Gewächs, welches durch überhandnehmendes Unkraut gar leichtlich erstickt und verderbet werden kan.

§. 851.

Von der Winter-Erhaltung und Nutzung derer Rüben.

Im October sind die im Sommer wie vorerwähnet, gesäeten Feld- oder Herbst-Rüben zu ihrer Vollkommenheit gediehen, man hacket sie sie demnach nunmehro aus, und verwahret sie in Kellern oder Gruben, nach Anzeige unserer obigen

gen §. §. 152. und 153. Denn was daselbsten von Ueberwinderung derer Möhren gesaget worden, solches ist auch in allen Stücken auf unsere Feld- oder Herbst Rüben zu verbreiten, und ist die Ueberwinterung, so in Gruben geschiehet, derjenigen so in Kellern fürgenommen wird, noch fürzuziehen.

§. 852.

Von der Winter-Nutzung derer Feld- oder Herbst-Rüben durchs Einmachen.

Eine gar gute Nutzung unserer Rüben, nehmen auch diejenigen so vieles Rind- oder Schwein-Vieh den Winter über zu füttern haben, von ihnen, welche selbige einmachen, oder einsalzen, sie verfahren aber, folgendergestalt darmit: Es werden nemlich die einzumachenden Rüben mit einen sogenannten Stampf oder Stoß-Eisen zu förderst in kleine Stücklein zerstossen, die zerstossenen Stücklein werden darauf mit Salze, in Fässer eingemacht, dergestalt, daß man eine Schicht Rüben Stücklein um die andere mit Salz sattsam und gehörig bestreuet, die Schichten, werden mit einer hölzernen Stampfe eben auf die Weise, als solches bey Einmachung des sauren Krautes geschiehet, wohl zusammen gestossen, die solchergestallt Schichten Weise erfüllten Fasse, werden darauf eben so wie die sauren Kraut-Fässer mit Bretern oder Deckelchen oben belegt und auf diese schwere Steine oben gebracht,

damit

damit die eingemachten Rüben dadurch vollends wohl zusammen pressen, auch eine sogenannte Sole oder Brühe über sich bekommen können, welches zu ihrer guten Erhaltung dienet, es müssen auch die Fasse in den Kellern oder andern solchen Orten stehen, wo sie den Winter über für dem Froste, sicher sind. Von solchen eingemachten Rüben, machet man im folgenden Winter, wenn die in Kellern oder Gruben verwahrten frischen Rüben, alle geworden sind, den Gebrauch, daß man sie dem Rind- und Schweine-Viehe unter andern Futter mit anmenget und sie also nach und nach verbrauchet, wobey das Viehe sich gar wohl befindet.

§. 853.

Vom Saamen-Bau der weisen Rüben.

Den Saamen derer weisen Rüben sucht man auf verschiedene Weiße zu erlangen, der erste und gewöhnlichste Weg darzu ist der, daß man zur Herbst-Zeit, bey Ausgrabung derer Rüben, die schönsten dererselben, so ohne Beine oder Neben-Zacken und fein förmlich gewachsen sind, aussuchet, solche in Kellern oder auch in Gruben den Winter über verwahret, die ausgewinterten Rüben aber im folgenden Frühlinge, so bald man merket, daß die härtesten Fröste fürüber seyn möchten, nach geraden Linien in gu-

tes Land pflanzet, dergestalt daß jede Rübe wenigstens einen Schuh weit Platz von der andern erhalte und ist bey solchen Pflanzen derer Rüben, hauptsächlich nur dahin zu sehen, daß die Sprossen oder Keymen wohl geschonet und nicht abgestossen werden. Dergleichen gepflanzete Rüben, werden im folgenden Sommer gar guten reifen Saamen geben.

Gleichwie es aber rathsam ist, den Anbau des Saamens von weisen Rüben auf verschiedene Arten fürzunehmen, indem nach verschiedener Beschaffenheit derer Jahrgänge, eine Art zu Zeiten besser gerathen und ergiebiger seyn kan als die andere, als zeige ich allhier zweytens einen gar guten Weg, solchen Saamen zu gewinnen, er bestehet darinnen, daß man zur Herbst-Zeit im November Beetchen zubereiten lässet, und in selbige, die erwählten Saamen-Rüben nur gleich einpflanzet und zwar so tief, daß sie etwan zwey gute Daumen breite Bedeckung von der Erde oben erhalten, denn bey solcher Herbst-Pflanzung, müssen die Rüben etwas tieffer gesetzt werden, als bey einer Pflanzung im Frühlinge es gewöhnlich ist. Diese im November gepflanzten Saamen-Rüben, haben sodann noch Zeit für Anfange des Winters anzuwurzeln, sie erfrieren nicht, es müste denn ein ganz ausserordentlich kalter Winter anfallen, und geben im folgenden Jahre allezeit mehrern, schönern und bessern Saamen als diejenigen, so im Frühlinge,

linge, zum Saamen-Zeugen gepflanzet werden. Ich rathe inzwischen nicht an, diese Herbst-Pflanzung von Saamen-Rüben, auf solchen Beetchen fürzunehmen, welche tief gelegen sind, also daß sich das Schnee-Wasser auf selbigen im Winter zusammen ziehen kan, denn hier könnten sie verfaulen, hoch oder auch nur so gelegene Beete, welche von der Winter-Versammlunge derer Wasser frey sind, werden demnach besser dazu seyn; besehet von dieser guten Art des Saamen-Baues unsern obigen §. 174. hier werdet ihr finden, welche andere Arten von Wurzel-Saamen, sich durch selbige ebenfalls gar fürtreflich erlangen lassen, ingleichen was diejenigen, die in kältern Landes-Gegenden wohnen in Ansehung des Verdeckens, für Vorsichten allenfalls anwenden können, welches Verdecken zwar allhier noch niemalen, nöthig gewesen ist.

Eine dritte Manier recht guten Saamen von weisen Herbst-Rüben zu erlangen, ist, wenn deren Saame im angehenden September auf wohl gegrabenes Land gesäet wird und zwar wo möglich gleich nach einem Regen, da denn die Saat gar bald herfür keymet, die jungen Rübgen werden darauf dergestalt durchzogen, daß etwan 4 bis 5 Zoll weit Raum zwischen ihnen werde, man lässet sie im Herbste einigemal jäten und den Winter also ruhig liegen, sie erfrieren nicht, schießen im folgenden Frühlinge gar bald in Saamen auf, welcher noch für

dem Jacobs-Tage zur Reifung gedeyet. Ich habe aus dergleichen Saamen eben so gute Rüben aufwachsen sehen, als aus dem auf die vorige Weise angebaueten, jedoch muß ich auch gestehen, daß wenn jemand für beständig und alle den Saamen seiner weisen Rüben auf die Weise erbauen wollte, mit der Zeit sein Saame aus der Art schlagen und die Natur an sich nehmen könnte, daß er so fort nach dem Säen, in Saamen aufschösse. Es wird demnach diese dritte Art des Saamen-Baues nur im Nothfalle ergriffen, wenn nemlich der Saamen-Bau von Rüben so mit ausgewinterten Wurzeln unternommen worden, etwan einmal nicht gerathen ist, denn es hat dergleichen Saamen-Bau gar viele Gefährlichkeiten zu besorgen, indem bald der Mehl-Thau Schaden daran thut, bald die Erd-Flöhe seine Blumen verderben und die sogenannten Saamen-Hörnerchen heraus fressen, bald andere Umstände als Sturm-Winde und dergleichen sein Wohlgerathen verhindern, und um solcher Umstände willen, ist es gut den Saamen-Bau unserer Rüben auf verschiedene Weisen zu versuchen, geräth denn die eine nicht, so ist doch die andere vielleicht um desto ergiebiger. Die hier gezeigte dritte Art Saamen derer weisen Feld-Rüben zu erlangen, pflegt man in wohl verwahrten Gärtens, wo kein Vieh hinkommen und die Saaten abfressen kan, fürzunehmen, auch säen einige den Saamen bey dieser Absicht des Saamen-Baues früher als ich zuvor angezeiget und schon um den Tag Mariä

riä Heimsuchung kurz zuvor oder kurz hernach, welches mir aber etwas zu frühe zu seyn bedünket, wiewohl doch alles Wohlgerathen derer Saaten, von der darauf folgenden Witterung abhanget.

§. 854.

Vergebliches Mittel gegen die Erd-Flöhe.

Die Saaten derer weisen Rüben haben wenn sie noch jung und kaum aufgekeymet sind, sehr viele Gefahr von denen Erd-Flöhen auszustehen und man siehet daß oft ganze besäete Aecker, von diesem Ungezieffer reine abgefressen werden, solchen Unstern zu verhüten, glauben einige Haußwirthe dienlich zu seyn, wenn sie Erbsen mit unter den Saamen derer Rüben säeten, denn sagen sie das junge Gewächs derer Erbsen ist süsser als das von denen Rüben, die Erd-Flöhe werden sich mithin lieber an das süsser schmeckende Gewächs machen und die Rüben also mit Frieden lassen. Ich habe dergleichen vermischte Saaten gar genau beobachtet, aber gefunden, daß die Erd-Flöhe doch bessern Geschmack an denen Rüblein gefunden, und die Erbsen stehen gelassen haben, es ist demnach dieses vermischte Säen nur ein eingebildeter Vortheil und ganz vergebliches Mittel gegen die Erd-Flöhe. Wo vieler Schade von Erd-Flö-

hen besorgt wird da ist fast das beste Mittel den Saamen derer Rüben nur nicht allzufrühe und nicht eher als um Jacobi zu säen, denn die Erfahrung lehret, daß dieses Insect alsdenn sich zu verlieren beginne.

§. 855.

Von Stoppel - Rüben-Säen.

In einigen fruchtbaren Gegenden Teutschlandes und sonderlich einigen rheinischen Gegenden, ist der Gebrauch daß sie die ersten Rocken-Stoppeln gar bald umarbeiten und ihren weisen Rüben-Saamen darein bestellen und man siehet, daß sie aus solchen Saaten die allerbesten weisen Rüben im folgenden Herbste erhalten, es will aber dergleichen spätes Bestellen in andern Gegenden nicht so wohl von statten gehen, denn wo die Witterung im Herbste bald kalt zu werden pfleget, da haben die Rüben nicht Zeit genug recht vollkommen zu werden und es wird mithin nichts tüchtiges aus der Saat. Wer demnach dergleichen Stoppel-Rüben-Saat fürnehmen will, der muß seinen Acker wie auch die Landes Beschaffenheit und ob sie dieses erleiden, wohl kennen und daraus urtheilen ob es rathsam sey oder nicht.

§. 856.

Von denen verschiedenen Arten derer weisen Rüben und sonderlich denen Guckel-Rüben.

Bis hierher haben wir von denen ordentlichen weisen Feld-Rüben, deren Wurzel unter der Erde verborgen liegend wächset, welche derowegen zur Erndte-Zeit ausgehacket werden müssen, geredet, ich muß demnach auch noch eine andere sehr nutzbare Art dieser Rüben allhier einführen, welche von der vorigen, sich darinne unterscheidet, daß ihre lange Rüben-Wurzel nicht in der Erde verdeckt wächset, sondern bis fast über die Helfte, aus selbiger heraus gucket, weswegen sie die Guckel-Rübe genennet wird. Wegen dieser artigen Beschaffenheit da diese Rübe halb in und halb ausser der Erde wächset, ist sie im Herbste sehr leicht einzuerndten, denn sie lässet sich gar bequem anfassen und aus der Erde herausziehen, man brauchet sie mithin weder auszuhacken noch auszugraben. So leichte aber dieses ist, so vielen Vortheil finden auch die Feld-Diebe bey ihr, als welche sie ohne viele Arbeit finden und ausziehen können, und solches ist eben die Ursache daß man diese artige Rübe, nicht so gar häufig überall

bauen siehet. Im Geschmacke werden die Guckel-Rüben sehr milde, weich und wohlschmeckend befunden, ihres guten Geschmacks wegen, nennen sie einige, die Speck-Rüben, sie wollen aber genossen seyn, ehe sie zu alt werden, denn wenn man sie zu lange in der Erden stehen lässet, so werden sie gerne pelzig, sie sind demnach was die Länge der Dauer anbetrift, nicht so brauchbar, als die fürhin beschriebene Art. Ob aber diese Rüben schon eher pelzig wird als die andern, so sind die pelzigten doch noch ein gar gutes Futter für das Rind-Vieh, als welches sich gar gut dabey befindet. Diese Guckel-Rüben, umschreibet Caspar Bauhin in seinen Pinace: Rapam sativam seu fœminam, und Johann Bauhin scheinet sie anzuzeigen unter der Umschreibung: Rapum sativum oblongum. Guckel-Rüben haben mit denen fürhin beschriebenen gemeinen Feld-Rüben, was die Säens-Zeit, das Bestellen und übrige Wartung anbetrift einerley Natur-Eigenschaften, was demnach von diesen in denen §. §. 847 bis 849. gesagt ist, solches alles ist auch auf unsere Guckel-Rüben zu verbreiten und unnöthig, allhier zu wiederholen.

§. 857.

§. 857.

Von denen May-Rüben auch Teller-Rüben genannt und ihrer Säens-Zeit.

Dieses Rüben-Geschlecht weichet von denen fürhin beschriebenen darinnen hauptsächlich ab, daß es sein Saame verträget, frühe im Jahre gesäet zu werden, denn man säet ihn schon in der Mitte des April-Monats wiewohl er auch noch im angehenden May gesäet werden kan. Welches frühe Säen die fürhin beschriebenen weisen Rüben, nicht vertragen, sondern gar bald und jung in Saamen aufschießen würden. Ihren Saamen säet man deswegen so frühe im Jahre, damit man sein bald junge Rübichen auf die Tafel, erhalten möge. Den Nahmen derer May-Rüben, haben sie vermuthlich von ihrer Säens-Zeit, als welche kurz für oder auch in dem angehenden May fürhanden ist, erhalten; Teller-Rüben aber hat man sie vermuthlich wegen ihrer Gestalt, die sie sich im wachsen, geben, genennet, denn sie wachsen mehr in die Breite als Länge fast nach Art einer Scheibe oder Tellers und an der Mitte ihrer untern Seite, bauen sie ein kurzes Schwänzgen. Die Umschreibung so Caspar Bauhin von ihnen giebet, lautet: Rapa sativa rotunda, radice candida, die runde zahme Rübe von wei-

ser Wurzel. Lobelius und Tabernæmontan umschreiben sie, Rapistrum orbiculatum seu turbinatum, die kugelrunde oder gleichsam wirbelförmige Rübe. In der Erziehung ist diese Rüben-Art etwas eckeler als andere, auch ist sie am Kraute und Wurzeln etwas zärter als die übrigen. Man speiset diese Rüben, zur Frühlings- und Sommer-Zeit jung und so bald sie nur zu einer mittelmäßigen Grösse gelanget sind, hinweg, wenn das Land von ihnen leer gemacht ist, lässet es sich noch gebrauchen, wenn es zuförderst frisch gegraben worden, Blaukohl, Sallat, Selleri, Porre und dergleichen. Pflanzen darein zu setzen. Was die Beete anbetrift, so erwählet man zu denen Saaten dieser Rüben, gerne recht sonnreich gelegene, auch ist es nützlich sie dahin zu säen, wo das Wasser nahe ist, denn weilen der Erd-Floh ein begieriger Fresser dieser Rüben-Pflanzen ist und sie oft völlig hinweg frisset, zumalen in der Zeit da sie erst aufkeymen, dieses Ungezieser aber, durch nichts besser sich abtreiben lässet, als durch öfteres Uebergiesen derer Beete, als ist solches die Ursache, daß man Beete erwählet die dem Wasser nahe gelegen sind, damit nur sein ofte begossen und die Erd-Flöhe, dadurch verjaget werden können. Das Durchziehen oder Dünnemachen der Saat ist bey diesen Rüben ebenfalls als bey andern nöthig, wenn demnach die Saaten so weit erwachsen sind, daß die Pflanzen etwan das sechste oder achte Blat erlanget haben, so kan das Durchziehen dergestalt fürgenommen

werden,

werden, daß jedes Rübgen etwan einer Hand breit oder auch eines Schuhes weit, Raum von dem andern erhalte.

§. 858.

Vom Saamen-Bau derer May-Rüben.

May-Rüben-Saaten, welche zur Frühlings-Zeit, im April sind gemacht worden, geben keinen reifen Saamen. Denn ob zwar diese Rüben, wenn sie zu alt werden, im Sommer endlich in Saamen aufschiessen, so kan doch solcher Saame im folgenden Herbste nicht reif werden, wer demnach Saamen davon erlangen will, der muß es auf eine ganz andere Weise, mit ihnen angreifen, er säet nemlich den Saamen, gegen Ende des Julii, bald nach dem Jacobs-Tage und lässet die davon kommenden Rübichen, im October etwan 14 Tage bis 3 Wochen nach Michael herausmachen, von diesen Rüben erwählet er was zum Saamen-Baue tauget, nemlich diejenigen welche am breitesten gewachsen sind und feine kleine Schwänzgen haben, solche zum Saamen-Bau erwählten Rüben, werden im Garten anfänglich nur etwas leichte mit Erde bedecket, wenn aber die Fröste stärker kommen wollen, alsdenn haben sie auch mehrere Verwahrunge nöthig, sie werden demnach in Gruben gebracht, die nicht tiefer als anderthalb Schuhe tief angeleget sind, und darinnen

nen auf die Weise verwahret, wie solches zuvor §. 850. gezeiget worden. Nach vergangenem Winter, wenn man vermuthet, daß keine allzustarken Fröste mehr kommen möchten, nimmt man diese Rüben aus ihrer Grube wieder heraus, pflanzet sie auf wohl gegrabene Beete in der Weite von anderthalb Schuhe auseinander, nach geraden Linien, so werden sie wohl gedeyen und zur rechten Zeit, den besten reifen Saamen abliefern. Einer Gefährlichkeit so bey diesen Saamen-Baue, sich zu äussern pflegt und der dagegen nöthigen Vorsicht, muß ich noch mit zwey Worten gedenken. Man siehet nemlich, daß diese Rüben als welche nicht fest im Erdboden sitzen von der Gewalt derer Sturm-Winde, sonderlich zu der Zeit, wenn ihre Saamen-Stengel, hoch aufgewachsen sind und schwer zu werden beginnen, vieles leiden und oft gar umgeworfen werden, wodurch der ganze Saamen-Bau und alle auf selbigen verwendete Mühe, auf einmal vereitelt werden kan, solches zu verhüthen, rathe ich, an Stäbichen zu rechter Zeit bey diese Rüben zu stecken und ihre Saamen-Stengel daran anzubinden.

§. 859.

Von denen sogenannten Steck- oder Stickel-Rüben.

Eine dritte Art von weissen Rüben, ist auch die sogenannte Steck- oder Stickel-Rübe, sie hat mit

mit denen vorigen Arten gleichen Anbau und unterscheidet sich hauptsächlich nur darinnen, daß sie ein derbes Fleisch hat, von Gestalt kleine und kurz ist, auch wenn man etwas rohes davon kostet, es fast wie Nuß schmecket, wenn man diese Rüben in allzugutes Land säet, so schlagen sie gerne aus der Art und werden grösser. Viele haben die Weise, daß sie diese Rüben, in Land säen, welches Gerste getragen und alsobald umgeackert worden ist, und hier gerathen sie mehrentheils gar gut, und bleiben kleine, folgen aber viel gute Regen darauf, so werden sie doch noch wohl ziemlich groß.

Julius.

§. 860.

Vom Spinat und seiner verschiedenen Benahmung.

Unser Gewächs hat in der lateinischen Sprache, die Nahmen Spinacia, æ; Spinacium, i; Spinacium olus; Spinachia, orum; Spinachium, i; in der deutschen Sprache, ist dessen gemein und bekentester Nahme: der Spinat; ausser diesen erhält es einiger Orten die Nahmen Spinet; Binetsch; grünes Kraut, in andern Sprachen, findet es folgende: als in der Englischen Spinach oder Spinage; in der Italienischen Spinaci; Spinacchie; in der Französischen Epinars; in der Niederländischen Spinagie; in der Dänischen Spinas auch Spinat.

§. 861.

§. 861.

Von denen verschiedenen Säens-Zeiten des Spinates.

Spinat-Saame kan zwar fast in allen Monaten des Jahres gesäet werden, jedoch ist es auch gewiß, daß das Säen verschiedener Jahres-Zeiten, auch verschiedene Folgen habe, und demnach von denen Absichten desjenigen abhange, der den Genuß zu dieser oder jener Zeit, verlanget, in Betracht dessen wird zum Exempel, eine andere Zeit zur Saat derjenige erwählen, der zur späten Herbst-Zeit, frischen Spinat, auf seine Tafel verlanget, und aber eine andere, derjenige, so im Ausgange des Märzes, im April und May, seine Küche damit versorgen will. Bey denen alten Haus-Wirthen war die Regel: Wer nach Ablauf des Winters, frische Spinat-Pflanzen zum Verspeisen haben will, der muß den Saamen gar eben auf den Tag Mariä-Geburt, welches der 8te September ist, säen. Man muß gestehen, daß sie die Zeit damit ungemein wohl getroffen haben, denn ob sich zwar niemand an den gemeldeten Tag auf eine abergläubische Art so gar genau eben zu binden hat, so will ich doch niemanden anrathen, viel eher oder später zu säen, ein paar Tage früher oder später machet eben noch keinen Unterschied aus, folgendes Beyspiel wird die Nutzung einer solchen Saat vom Spinat, am besten schildern: Anno 1760. ließ ich ein wohlgegrabe-

grabenes und zubereitetes Beet, mit guten frischen Spinat-Saamen besäen, von dieser Saat gab es im folgenden 1761. Jahre, zu Ausgange des März-Monats, schon zum Verspeisen tüchtige Pflanzen, diese Nutzung für die Küche dauerte ohngefehr 6 Wochen lang bis zum 8ten May, da der übrige Theil meiner Saat, in Saamen aufzuschiessen anfieng. Der Saame wurde reif in den letzten Tagen des Monats Julli 1761. Wie denn den 31sten solchen Monats dieser reifende Spinat, vom Beete abgeräumet oder ausgeraufet, auf Tücher versammlet und an Orte wo er abtrucknen konte gebracht wurde, der Saame war an diesem Tage so reif, daß bey dem Ausziehen vieles ausfiel und auf dem Beete sich verlohr. Ihr sehet demnach die ganze Nutzung einer den 8ten September auf den Tag Mariä-Geburt verrichteten Spinat Saat, wie bald und wie lange eure Küche davon versorget werde, auch wie bald ihr euch frischen Saamen davon versprechen könnet.

§. 862.

Säens-Zeit für diejenigen, so im späten Herbste Spinat geniessen wollen.

Wer im späten Herbste wie auch gegen und in den Winter, den Genuß von Spinat-Kraute verlan-

verlanget, der säet den Saamen früher und schon auf den Jacobs-Tag oder auch im August-Monate und zwar im Anfange desselbigen, quellet den Saamen für der Saat im Mist-Wasser auf, lässet das besäete Beet füsseln oder etwas zusammen treten, damit der Saame nicht locker sondern feste in der Erde liege, welches sein gutes Aufkeymen sehr befördert, und kommt sodann die Saat, wenn sie mit Begiessen und Jäten wohl abgewartet wird, gar bald zum Aufkeymen und giebt im November, December und den Winter über gute Pflanzen zum Verspeisen; dergleichen Saaten des Julii und Augusti, leiden aber auch zu Zeiten, sonderlich bey Schneelosen und allzuharten Wintern Schaden, indem die allzustark erwachsenen Pflanzen, wenn sie keine Bedeckung vom Schnee haben, leichtlich erfrieren.

§. 863.

Was man sich von Frühlings-Saaten des Spinates versprechen könne?

Wer im Märze oder auch im April Spinat-Saamen säet, der erhält für seine Küche keinen sonderlichen Nutzen daraus, denn so bald dergleichen Spinat-Saaten zu solcher Größe erwachsen sind, wie man sie zu verspeisen pfleget, so schiessen sie auch alsofort in Saamen auf, wer dem-

demnach nicht die Absicht hat, Saamen davon zu zeugen, der unterlässet das Spinat-Säen, anjetzo lieber nachstehende Saat-Beschreibunge, zeiget aufs eigentlichste, was man sich aus einer solchen Frühlings-Saat versprechen könne: den 24. Merz 1760. ließ ein Beet mit guten Spinat-Saamen besäen, dessen Aufkeymen den 7. April bemerket wurde, den 23. und 24. May war in der neunten Woche, nach geschehenen Säen, waren die Pflanzen zu solcher Größe gediehen, wie man sie jung zum Verspeisen zu nehmen pfleget und an eben diesem Tage, sahe man auch schon verschiedene solcher Pflanzen spindeln oder in Saamen-Stengel aufschiessen, guten reifen Saamen lieferte endlich diese Saat im Anfange des August-Monates 1760. wie denn die Saamen tragenden Stöcke, den solchen Monats ausgerauft und vom Beete geschaffet wurden.

§. 864.

Von einigen Natur-Eigenschaften des Spinates.

Daß der Spinat-Saame von guter Dauer sey und bey sechs Jahr lang zum Aufgehen tauglich bleibe, solches zeiget die Erfahrung, ist auch bereits oben §. 47. erinnert. Spinat ist ein Gewächs, dessen Saaten, kein Versetzen erfordern, vielmehr daselbst wohin es gesäet wor-

den unversetzt und ungestöhrt aufwachsen will. Spinat-Pflanzen haben die angenehme Eigenschaft an sich, daß sie ihre abgeschnittenen Kraut-Blätter gar bald wieder nachtreiben, habt ihr demnach für dem Winter Spinat gesäet, so könnet ihr im folgenden Frühlinge solche Saat wohl dreymal nutzen, und die Kraut-Blätter so vielmal abschneiden, sie können nahe an der Erde hinweg geschnitten werden, jedoch muß bey solchen Beschneiden auch der Herz-Sproß geschonet werden, denn welche Pflanze diesen bey dem Abschneiden verliehret, die ist sogleich verwüstet und treibt keine Kraut-Blätter mehr nach.

§. 865.

Vom Saamen-Bau des Spinates.

Reifer Saame vom Spinat, wird gar leichtlich erlanget, so wohl von denen für Winters gemachten, als auch von denen Frühlings-Saaten, wer eine Herbst-Saat zum Saamen-Bau bestimmt hat, der machet sie zur Frühlings-Zeit, dergestalt dünne, daß allezeit auf eine Weite vor ohngefehr sechs Zollen nur eine Pflanze stehen bleibe, wobey das Beet zugleich vom Unkraute bestens gereinigt wird. Die stehen bleibenden Pflanzen müssen mit der Abblatung oder der Abschneidung derer Kraut-Blätter, verschonet werden und

und gegen den 8. oder 9. May wird man sehen, daß sie in Saamen aufzuschießen anfangen, reifen Saamen erlanget man von einer solchen Herbst-Saat nicht eher als in denen letzten Tagen des Monats Julii.

§. 866.

Von dem sogenannten Fimmel- oder tauben Spinat.

Alle und jede Saaten des Spinates zeigen zweyerley Pflanzen, als nemlich gute welche Saamen-Körner zeugen, und taube welche gar keinen Saamen statt dessen vielmehr nur einen Staub oder Pulver zeugen, und diese letztern nennet man insgemein nur den Fimmel-Spinat; den tauben Spinat; den Fimmel; diese beyderley Pflanzen lassen sich nicht eher unterscheiden als in der Blühens-Zeit im May, gehet man sodann zu einem Beete und berühret die Saamen gelinde, so geben die Fimmel-Stauden, häufigen Staub von sich, die guten Saamen tragenden aber gar keinen. Fimmel-Pflanzen pflegt jedermann auszuziehen, und wegzuwerfen, damit die guten Saamen gebenden Stauden dadurch Luft und bessern Wachsthum erhalten mögen. Derer tauben oder Fimmel-Stauden, finden sich insgemein mehrere als derer guten, ich habe zu einer gewissen Zeit, bey Nachzählung der ausgezogenen Fimmel-Stauden gefunden daß selbige bey die drey Viertheile

derer Pflanzen vom ganzen Beete ausmacheten, so stark wächset der Fimmel.

§. 867.

Zeichen der Zeitigung des Saamens und sonstige Vorsicht bey der Erndte ist nöthig.

Ein Spinat=Saame ist für reif zu halten, wenn er anfänget hart zu werden und von denen Stöcken abzufallen, alsdenn ist es Zeit, die Stauden auszurauffen und auf einen truckenen luftigen Boden zu tragen, auch nach geschehenen Abtrucknen den Saamen auszuklopfen und zu reinigen, im Garten hat dieser reifende Saame, von denen Vögeln viel zu besorgen, als welche ihm begierig nachtrachten und wegfressen, auf den Bödens aber gehen ihn gleichfalls die Mäuse gar gerne nach, es hat demnach dieser Saame an beyden Orten Aufsicht nöthig.

§. 868.

Von nöthiger Beschaffenheit des Landes, zu Spinat=Saaten.

Spinat der einen gedeylichen Wachsthum zeigen soll, verlanget nicht nur ein Land welches wohl gegraben und gedünget ist, sondern auch ein solches welches eine gute freye und Sonnreiche Laage hat.

§. 869.

Von denen verschiedenen Arten des Spinates.

Von dem Spinat giebt es zweyerley Sorten, als erstlich: eine die ein mehr rundes als spitziges Blatt zeiget, und daher der runde, der rundblättrige Spinat insgemein genennet wird, zweytens eine andere die ein länglichtes spitziges Kraut-Blatt bauet und daher der spitzblättrige Spinat benahmet wird. Die erstgemeldete Spinat-Art zeiget einen Saamen der rund und ohne Stacheln ist, die andere spitzblättrige Art aber zeiget einen stachlichten Saamen, welcher denjenigen, so ihn hart anfühlet in die Finger sticht. Was den Anbau anbetrift, so hat keine hierinnen etwas abweichendes von der andern, wie der rundblättriche angebauet wird, eben so wird der spitzblättriche auch gebauet, beyderley ist auch von gleicher Dauer, in Ansehung der Winter-Kälte, in der Küche findet man ferner gar keinen Unterschied zwischen beyderley Spinat-Saaten und lässet sich die eine so wohlschmeckend zurichten als die andere. Wenn die Botanici diesen Unterschied bemerken wollen, so nennen sie die erste oder rundblättriche Art: Spinachiam nobilem; Spinachiam semine non spinoso; Spinachiam semine non punkente folio majore rotundiore; Spinachiam seu spinaciam capsula seminis non aculeata; von der spitzblätterigen Art aber findet man folgende Umschreibungen bey ihnen: Spinacia

cia seu Lapathum hortense semine spinoso; Spinacia vulgaris, capsula seminis aculeata. Es zeigen einige Botanici noch eine dritte Art des Spinates an, unter der Umschreibung: Spinacia sterilis, und nennen ihn im Deutschen das Spinat-Weiblein; den tauben Spinat; dieser aber ist nichts anders, als unser §. 865. schon beschriebener Fimmel, also keine besondere Art eigentlich zu nennen, denn er entstehet häufig und in Menge, wenn die Saamen vorbemeldeter beyder Spinat-Arten gesäet werden.

Ende des dritten Theiles.



